

Договор № 32009788276

на оказание услуги по организации питания обучающихся в MAOY COII № 24

г. Калининград

«18» 01 2021 г.

Муниципальное автономное образовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 24, в лице исполняющего обязанности директора Бернасовской И.М., действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Аппетит», именуемое далее «Покупатель», в лице генерального директора Кененсаринаова Бека Анваровича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», заключили настоящий договор, далее именуемый «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания обучающихся (далее – Услуги) в MAOY COII № 24, в соответствии с циклическим меню, согласованным с Заказчиком, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

Место оказания услуг: 236016, Калининградская область, город Калининград, улица Пионерская, 9.

1.2. Услуга по организации питания обучающихся включает в себя: поставку продуктов питания, приготовление готовых блюд, в том числе организацию продажи буфетной продукции.

На основании обращения Заказчика в период обучения Услуга может быть оказана путем формирования и выдачи продуктовых наборов (пайков).

1.3. Оказание Услуг Заказчику в рамках настоящего Договора осуществляется Исполнителем за счет средств федерального, областного и местного бюджетов для следующих категорий обучающихся:

- обучающихся 1-4 классов;
- обучающихся 5-11 классов;
- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Объем и содержание Услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 2), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.4. Качество оказанной Услуги (в том числе и приготовляемой продукции) должно соответствовать требованиям, установленным в разделе 7 настоящего Договора.

2. Сроки оказания Услуг

2.1. Сроки оказания Услуги по настоящему Договору (кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных нерабочих дней):

- дата начала – 11.01.2021 г.;
- дата завершения – 31.12.2021 г.

2.2. Договор считается исполненным в полном объеме после подписания Сторонами акта об исполнении обязательств по Договору, составленного в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

3. Права и обязанности Заказчика

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств по договору, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации, установленной действующим законодательством, подтверждающей исполнение обязательств по настоящему Договору.

3.1.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для

участия в проведении экспертизы (контроля) оказанных Услуг по настоящему Договору и предоставленной Исполнителем отчётной документации.

3.1.4. Определять лиц, непосредственно участвующих и ответственных в контроле заходом оказания Услуги Исполнителем и участвующих в сдаче-приёмке исполненных обязательств по настоящему Договору - бракераже блюд.

3.1.5. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, процессом оказания Услуги Исполнителем по настоящему Договору без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.1.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Договором, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

3.1.7. Назначить Исполнителю для устранения недостатков в обязательствах по Договору семидневный срок после предъявления требования Заказчиком.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Договора.

3.2.2. Назначить представителя из своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся. Утвердить приказом образовательного учреждения график питания обучающихся и режим работы столовой и довести его до сведения Исполнителя, обеспечить дежурство сотрудников общеобразовательного учреждения в столовой во время приема пищи обучающихся.

3.2.3. Своевременно предоставлять Исполнителю заявку с указанием количества питающихся детей, вести учёт и расчёты потребления питания.

3.2.4. Ежедневно осуществлять приёмку оказываемой по настоящему Договору Услуги на соответствие количества, объёма и качества условиям настоящего Договора.

3.2.5. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуги или приёмки исполненных обязательств.

3.2.6. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Договором.

3.2.7. Заказчик осуществляет контроль за поддержанием порядка в столовой и буфете при оказании Услуги.

#### 4. Права и обязанности Исполнителя

4.1. Исполнитель вправе:

4.1.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приёма-передачи оказанных услуг и товарной накладной на основании предоставленных Исполнителем отчётных документов и материалов.

4.1.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с подписанным Сторонами Актом приёмки оказанных услуг исполнения обязательств по договору при условии поступления бюджетных средств на расчетный счет Заказчика.

4.1.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Договору других лиц – соисполнителей по видам Услуг, предусмотренным настоящим Договором. Исполнитель несёт ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору соисполнителями. Привлечение соисполнителей не влечёт за собой изменения стоимости и объёмов Услуг по Договору.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

4.2.2. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 7 (семи) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

4.2.3. По первому требованию органа, осуществляющего контроль использования средств муниципального бюджета, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 3.1.3), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по договору.

4.2.4. Исполнитель обеспечивает выполнение установленных требований пожарной

безопасности в помещениях столовой Заказчика.

4.2.5. При обеспечении пожарной безопасности Исполнитель должен руководствоваться техническими регламентами, стандартами, нормами и правилами пожарной безопасности, утвержденными нормативными документами, регламентирующими требования пожарной безопасности.

4.2.6. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы, дезинфекционные мероприятия.

4.2.7. Осуществлять оплату за вывоз бытовых и пищевых отходов в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населённых мест».

4.2.8. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами- на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.2.9. Осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2.10. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору, в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (приостановление деятельности Исполнителя на основании предписания контролирующих органов и др.).

4.3. Исполнитель обеспечивает оказание Услуг по договору в соответствии с разработанным примерным двухнедельным меню, согласованным с Заказчиком. Организует работу столовой и буфета в соответствии с установленным режимом работы столовой и иными обязательствами, установленными в настоящем Договоре. Обеспечивает в соответствии с меню снабжение столовой и буфета необходимыми пищевыми продуктами и продовольственным сырьем.

4.4. Исполнитель обеспечивает приготовление пищи соответствующего качества с проведением ежедневного бракеража пищи при участии ответственных работников, определённых Заказчиком, в соответствии с действующим положением о бракераже.

4.5. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.6. Исполнитель обеспечивает соблюдение в помещениях Заказчика установленные правила и требования санитарной, технической и пожарной безопасности, несет ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

4.7. Исполнитель укомплектовывает школьную столовую квалифицированным персоналом (заведующий производством, повара), организует повышение их квалификации.

4.8. Исполнитель следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров, в соответствии с инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, согласно Приказу МЗ и СР РФ № 302н от 12 апреля 2011 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 21 октября 2011 года № 22111.

4.9. Исполнитель обеспечивает сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика для оказания услуги по организации питания (Приложение 1), оплачивает все расходы по

содержанию его в исправном состоянии.

4.10. Исполнитель обеспечивает столовую и буфет, в соответствии с положениями раздела 7 настоящего Договора, в необходимом для работы количестве: посудой, столовыми приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой и т.п. в соответствии с установленными нормами и требованиями.

4.11. Исполнитель заключает договоры с соответствующими организациями на технический надзор за торгово-технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием.

4.13. Осуществлять оплату потребленных коммунальных услуг на основании отдельно заключенного договора.

4.14. Осуществлять оплату за вывоз бытовых и пищевых отходов в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населённых мест» по выставленному счету, акту.

## 5. Цена и порядок расчетов

5.1. Цена договора составляет: **7 765 278 (семь миллионов семьсот шестьдесят пять тысяч двести семьдесят восемь) рублей 64 копейки, НДС не предусмотрен**, и включает в расходы на услуги по организации питания, в том числе расходы на продукты питания, а также все предусмотренные действующим законодательством России налоги и сборы.

5.2. Цена единицы услуги в день на одного человека составляет:

- для обучающихся 1-4 классов – 69 руб. 45 копеек за один прием горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

- для обучающихся 5-11 классов – 74 руб. 83 копейки за один прием горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во время второй или третьей перемены, обучающиеся во вторую смену - обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 класс – 138 руб. 90 копеек за двухразовое горячее питание, состоящее из завтрака и обеда, а в случае получения образования на дому – в виде сухого пайка.

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 класс – 149 руб. 66 копеек за двухразовое горячее питание, состоящее из завтрака и обеда, а в случае получения образования на дому – в виде сухого пайка.

5.3. Форма оплаты оказанных Услуг – безналичный расчет, авансирование не предусмотрено.

Заказчик, в пределах денежных средств, выделенных на оплату Услуг, обязуется перечислить на счет Исполнителя твердую сумму, указанную в п. 5.1. настоящего Договора в следующем порядке:

- оплата оказанных Услуг производится в течение 20 рабочих дней по факту оказания Услуг, по цене за единицы Услуги на основании подписанного Заказчиком и Исполнителем акта приема-передачи оказанных Услуг и/или товарной накладной, которые исполнитель направляет Заказчику ежемесячно, по итогам оказания Услуг за 1 (один) календарный месяц.

Моментом оплаты считается списание денежных средств с расчетного счета Заказчика.

5.4. В соответствии с п.5 ст. 78.1 БК РФ в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, в настоящий договор могут быть внесены изменения по соглашению сторон в части изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг.

5.5. Платежи по настоящему Договору осуществляются в рублях Российской Федерации.

## 6. Ответственность Сторон

6.1. Ответственность Заказчика:

6.1.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Заказчик несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.1.2. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком по настоящему Договору

Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ за каждый день просрочки исполнения обязательства по настоящему Договору, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Договором срока исполнения обязательства. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения обязательства по договору произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

#### 6.2. Ответственность Исполнителя:

6.2.1. Исполнитель несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2.2. Исполнитель несет ответственность за своевременное приготовление пищи, её качество, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил.

6.2.3. В случае несоответствия оказанных Услуг их качеству и объёму, предусмотренному настоящим Договором, Заказчик вправе применить к Исполнителю неустойку в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка России, от стоимости не надлежаще оказанных услуг, за каждый случай нарушения качества и объема оказания услуг.

6.2.4. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по договору.

#### 6.3. Условия освобождения Сторон от ответственности:

6.3.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору в случае наступления форс-мажорных обстоятельств.

Под форс-мажорными обстоятельствами понимается наступление таких обстоятельств, при которых Стороны, действующие с разумной осмотрительностью, по независящим от них причинам не могут исполнить обязательства надлежащим образом: в частности, к таким обстоятельствам относятся военные действия, стихийные бедствия, решения органов исполнительной власти, обязательные для выполнения Заказчиком и Исполнителем, делающие невозможным надлежащее исполнение обязательств по договору.

При наступлении форс-мажорных обстоятельств, Стороны обязаны известить друг друга о наступлении указанных обстоятельств в трехдневный срок с подтверждением их факта актами компетентных органов. В случае невыполнения настоящего условия виновная Сторона не имеет права ссылаться на любое из вышеуказанных обстоятельств и обязана возместить все убытки, вызванные неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Договору.

6.3.2. Форс-мажором не являются события, вызванные небрежностью или преднамеренным действием Стороны или соисполнителей, агентов или сотрудников Стороны, события, которые Сторона могла бы предусмотреть при должном прилежании, чтобы учесть их при выполнении обязательств по настоящему Договору.

6.3.3. Форс-мажором не является отсутствие достаточных средств или невыполнение каких-либо платежей, предусмотренных настоящим Договором.

6.3.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, обязана незамедлительно уведомить другую Сторону о возникновении такого события. Факт форс-мажора должен быть подтверждён актом соответствующих компетентных органов.

6.3.5. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств по настоящему Договору, а также уведомить другую Сторону о восстановлении нормальных условий.

6.3.6. Стороны должны принять все разумные меры для сведения к минимуму последствий любого события форс-мажора.

## 7. Качество предоставляемой Услуги

7.1. Качество предоставляемой Услуги должно соответствовать требованиям следующих правовых актов и документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. 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);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 № 59 (ред. от 23.12.2010) «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003);
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036.

## 8. Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров

### 8.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным настоящим Договором;
- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в следующих случаях:

8.2.1. В случае проведения процедуры ликвидации Исполнителя - юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства.

8.2.2. В случае установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

8.2.3. В случае не устранения Исполнителем выявленных недостатков оказанных услуг, в срок, установленный п. 4.2.2 настоящего Договора.

8.2.4. В случае повторного выявления недостатков оказанных услуг по настоящему Договору.

8.2.5. В случае существенного нарушения условий договора Исполнителем:

8.2.5.1. в случае просрочки оказания Услуг более чем на 5 дней;

8.2.5.2. в случае нарушения Исполнителем санитарных и противозидемических норм, и правил, которое повлекло или могло повлечь угрозу жизни и здоровью обучающихся и работников Заказчика, при наличии подтверждающих документов выданных Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области..

8.3. Решение об одностороннем отказе Заказчика от исполнения Договора вступает в силу с момента его принятия. Уведомление о принятом решении направляется в течение дня следующего за днем принятия такого решения в адрес Исполнителя, способом обеспечивающим фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.

8.4. Исполнитель не вправе принять решение об одностороннем расторжении настоящего Договора, если Заказчиком не нарушаются условия настоящего Договора.

8.5. Расторжение договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. В случае расторжения настоящего Договора по соглашению Сторон Стороны подписывают акт сверки расчётов, отображающий расчёты Сторон за период исполнения Договора до момента его расторжения, а также объём Услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

8.6. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

8.7. До передачи спора на разрешение в суд Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. При этом претензия должна быть направлена в письменном виде. На полученную претензию Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок до 5 (пяти) дней с даты её получения.

8.8. В случае если спор не будет урегулирован Сторонами, то такой спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Калининградской области.

8.9. Изменение условий Договора при его исполнении допускается в случаях, предусмотренных Положением о закупке, с учётом требований Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

## 9. Обеспечение исполнения договора

9.1. Обеспечение Договора - **388 263 (триста восемьдесят восемь тысяч двести шестьдесят три) рубля 93 копейки** (банковская гарантия № ВБЦ-440768 от 30.12.2020 ПАО «БАНК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»).

9.1.1. Способами обеспечения исполнения Договора являются банковская гарантия, выданная банком и соответствующая требованиям действующего законодательства РФ, или внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения договора определяется Исполнителем самостоятельно.

9.2. Обеспечение исполнения Договора предоставляется Заказчику до заключения Договора. Размер обеспечения исполнения Договора составляет 388 263(триста восемьдесят

восемь тысяч двести шестьдесят три) рубля 93 копейки (5 (пять) % (процентов) от начальной (максимальной) цены договора (цены лота)).

9.3. В ходе исполнения Договора Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Договора, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Договором, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Договора. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Договора.

9.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок исполнения обязательств Исполнителем не менее чем на один месяц. Срок действия обеспечения исполнения Договора в форме банковской гарантии - до 31.01.2022 года. Срок действия указанного обеспечения может быть прекращен до наступления указанного срока в случае досрочного исполнения Исполнителем всех своих обязательств по Договору.

9.5. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения обязательств по Договору перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение своих обязательств Исполнителем по договору, в том числе при отзыве лицензии, банкротстве или ликвидации банка - гаранта, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) календарных дней предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения обязательств по Договору в соответствии с условиями, которые указаны в настоящем разделе.

9.6. По Договору должны быть обеспечены обязательства Исполнителя по возмещению убытков Заказчика, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств по Договору, а также обязанность по выплате неустойки (штрафа, пени), возврату аванса и иных долгов, возникших у Исполнителя перед Заказчиком.

9.7. Требования к обеспечению исполнения Договора, предоставляемому в виде банковской гарантии:

9.7.1. Банковская гарантия должна быть безотзывной и содержать указание на согласие банка с тем, что изменения и дополнения, внесенные в Договор, не освобождают его от обязательств по соответствующей банковской гарантии;

9.7.2. В банковской гарантии в обязательном порядке должны быть указаны:

9.7.2.1. Договор, исполнение которого она обеспечивает, путем указания на стороны Договора, название предмета Договора и ссылки на итоговый протокол (при наличии) как основание заключения Договора,

9.7.2.2. Сумма, в пределах которой гарантируется исполнение обязательств по Договору, и срок действия банковской гарантии в соответствии с требованиями настоящего раздела Договора,

9.7.2.3. Перечень обязательств, которые обеспечивает банковская гарантия, приложения к требованию бенефициара (до установления Правительством Российской Федерации перечня документов согласно п. 9.7.2.10):

- заверенная бенефициаром копия Договора, заключенного между принципалом и бенефициаром, со всеми изменениями и дополнениями;

- копии документов, подтверждающих полномочия лица, подписавшего требование бенефициара.

9.7.2.4. срок, в течение которого гарантом должны быть удовлетворены требования бенефициара (не может составлять более пяти рабочих дней со дня получения письменного требования),

9.7.2.5. адрес, по которому бенефициаром должно быть предоставлено письменное требование гаранту,

9.7.2.6. возможность передачи правопреемнику бенефициара по договору принадлежащего бенефициару по банковской гарантии права требования к гаранту,

9.7.2.7. обязанность гаранта уплатить бенефициару неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый календарный день просрочки;

11.7.2.8. условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими бенефициару;



9.7.2.9. отлагательное условие, предусматривающее заключение договора предоставления банковской гарантии по обязательствам принципала, возникшим из Договора при его заключении,

9.7.2.10. установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых заказчиком банку одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии.

9.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем по настоящему Договору, и начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени), Заказчик вправе произвести удержание (зачет), предусмотренный ст. 410 ГК РФ путем удержания (зачета) неустойки (штрафа, пени) из суммы обеспечения исполнения обязательств по настоящему договору. Требования Заказчика удовлетворяются без обращения в суд, на основании уведомления направляемого в адрес Исполнителя. Уведомление направляется Исполнителю заказным письмом с уведомлением.

9.9. В случае если Исполнитель в качестве обеспечения исполнения договора внес денежные средства, возврат указанных денежных средств осуществляется после исполнения Исполнителем условий договора в полном объеме в течение 20 (двадцати) рабочих дней.

#### 10. Прочие условия

10.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон, имеющих равную юридическую силу.

10.2. В случае изменения адреса или платёжных реквизитов Стороны обязаны письменно проинформировать об этом друг друга в течение 3-х дней с момента наступления изменений, в противном случае риск негативных последствий возлагается на Сторону, не известившую об этих изменениях.

#### 11. Срок действия Договора

11.1 Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует до момента исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору до 31.12.2021.

#### Приложения:

1. Перечень помещений и оборудования для оказания услуги по организации питания;
2. Техническое задание,

#### Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

<p><b>Заказчик</b> Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа №24 236016, Калининградская область, город Калининград, улица Пионерская, 9 ИНН 3906053913 КПП 390601001 УФК по Калининградской области (КЭиФ, МАОУ СОШ № 24 л/с 818011043) р/с 40701810827481000081 Отделение Калининград г. Калининград БИК 042748001 8 (4012) 611-322 И.о. директора</p>  <p>Бернасовская И.М.</p>	<p>Исполнитель ООО «АППЕТИТ» 236039, Калининградская область, г. Калининград, ул. Богдана Хмельницкого, д. 57, литер «V» из литер «А» 8(4012) 611-552 <a href="mailto:appetit.klg@gmail.com">appetit.klg@gmail.com</a>, <a href="mailto:kkpir@gmail.com">kkpir@gmail.com</a> ИНН/КПП 3906967272/390601001 ОГРН 1153926023954 р/с 40702810720000000585 Отделение № 8626 Сбербанка России г. Калининград к/с 30101810100000000634 БИК 042748634</p>  <p>Генеральный директор Кененсаринов Б.А..</p>
---	---

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
помещений и оборудования для оказания услуги по организации питания

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество (шт.)	Техническое состояние	Стоимость (руб)
1.	Шкаф пекарский 3-х секц.ХПЭ-500	04140000031531	1	ВВОД В ЭКСПЛ.29.11.07	37000
2.	Тестомес Н 20	04140000031536	1	ВВОД В ЭКСПЛ.29.11.07	32800
3.	Протирочная машина МПР-350-01	04140000031532	1	ВВОД В ЭКСПЛ.29.11.07	18900
4.	Электросковорода СЭЧ 025	04140000031533	1	ВВОД В ЭКСПЛ.29.11.07	34000
5.	Плита Эл.4-х комф.ПЭ-048 ШП	04140000031534	1	ВВОД В ЭКСПЛ.29.11.07	30000
6.	Плита Эл.4-х комф.ПЭ-048 ШП	04140000031535	1	ВВОД В ЭКСПЛ.29.11.07	30000
7.	Витрина для столовой	04140000031553	1	ВВОД В ЭКСПЛ.05.12.07	33600
8.	Ванна моечная 3-х секц.стандарт.	04140000031548	1	ВВОД В ЭКСПЛ.05.12.07	18900
9.	Шкаф холодильный 1500л	04140000031537	1	ВВОД В ЭКСПЛ.05.12.07	40000
10.	Ванна моечная 3-х секц.стандарт	04140000031549	1	ВВОД В ЭКСПЛ.05.12.07	18900
11.	Прилавок горячих напитков	04140000031540	1	ВВОД В ЭКСПЛ.17.12.07	29900
12.	Мармит 1-х блюд	04140000031538	1	ВВОД В ЭКСПЛ.17.12.07	32500
13.	Мармит 2-х блюд	04140000031539	1	ВВОД В ЭКСПЛ.17.12.07	41900
14.	Пароконвектомат ХВС 505	13341282	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	188300
15.	Овощерезка CL 50	13341283	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	66175
16.	Машина посудомоечная Fast 181	13341283	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	151775
17.	Шкаф холодильный СВ 700Р	13341283	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	36375
18.	Шкаф холодильный СВ 1400Р	13341283	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	53675
19.	Стол для приборов ПСП-70КМ	13341283	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	24070
20.	Шкаф расстоечный ШР-8	13341283	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	22670
21.	Витрина кондитерская С1.0 К	13341283	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	56960
22.	Жалюзи		1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	1000
23.	Стол обеденный 4-х местный	1334125	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	500
24.	Скамейки 2-х мест.	1334126	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	500

25.	Светильники потолочные		1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	500
26.	Стол обеденный для учителей	06160000006576	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	9550
27.	Холодильная витрина	04140000031553	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	33600
28.	Стеллаж нержавеющий с 4- мя полками	1334101	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	5520
29.	Стол для приборов ПСП-70 КМ	13341287	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	24070
30.	Витрина кондитерская С 1.0 К	13341289	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	56960
31.	Витрина для салатов	1334104	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	20220
32.	Стол для буфета	1334103	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	19860
33.	Стол для посуды	1334098	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	24600
34.	тумба	1334099	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	5136
35.	Тумба-2	1334100	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	5136
36.	Шкаф двухстворчатый для уборочного инвентаря	1334102	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	6324
37.	Тумба с раздвижными дверцами	1334105	1	ВВОД В ЭКСПЛ. 03.07.12	5438

**Заказчик** Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
города Калининграда средняя  
общеобразовательная школа №24  
236016, Калининградская область,  
город Калининград, улица Пионерская, 9  
ИНН 3906053913 КПП 390601001  
УФК по Калининградской  
области (КЭиФ, МАОУ СОШ № 24  
л/с 818011043)  
р/с 40701810827481000081  
Отделение Калининград г. Калининград  
БИК 042748001  
8 (4012) 611-322  
И.о. директора

Бернасовская И.М.

**Исполнитель** ООО «АППЕТИТ»  
236039, Калининградская область, г.  
Калининград, ул. Богдана Хмельницкого, д. 57,  
литер «V» из литеры «А»  
8(4012) 611-552  
[appetit.klg@gmail.com](mailto:appetit.klg@gmail.com), [kkrrpir@gmail.com](mailto:kkrrpir@gmail.com)  
ИНН/КПП 3906967272/390601001  
ОГРН 1153926023954  
р/с 40702810720000000585  
Отделение № 8626 Сбербанка России г.  
Калининград к/с 30101810100000000634 БИК  
042748634

Генеральный директор

Кененсаринов Б.А..

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Калининграда средней общеобразовательной школы № 24**

1. Наименование оказываемых услуг: оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ города Калининграда средней общеобразовательной школы № 24. Место оказания услуг: г. Калининград, ул. Пионерская, 9.
2. Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания обучающихся (далее – Услуги) в МАОУ города Калининграда средней общеобразовательной школе № 24, в соответствии с цикличным меню, согласованным с Заказчиком в период с 11 января 2021 по 31 декабря 2021. Услуга по организации питания обучающихся включает в себя: поставку продуктов питания, приготовление готовых блюд.
3. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Категории обучающихся	Количество детей	Кол-во дней
1	обучающиеся 1 классов	113	164
2	обучающиеся 2-4 классов	359	164
2	обучающиеся 5-11 классов	100	164
3	обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1 класс	2	164
3	обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 2-4 класс	17	164
4	обучающиеся на дому с ограниченными возможностями здоровья 1 класс	1	164
4	обучающиеся на дому с ограниченными возможностями здоровья с 2-4 класс	3	164
5	обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с 5-11 класс	24	164
6	обучающиеся на дому с ограниченными возможностями здоровья с 5-11 класс	2	164

4. Источник финансирования: средства субсидии бюджета Калининградской области

5. Порядок формирования цены договора: цена с учетом НДС, расходов на хранение, перевозку, расчета стоимости набора продуктов, приготовление, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и всех других расходов Исполнителя, связанных с выполнением своих функций по оказанию услуг.

При составлении настоящего Технического задания использовались следующие документы:

- ❖ Постановление Правительства Калининградской области от 31.08.2020 г. № 612 «О внесении изменений в постановление Правительства Калининградской области от 25 декабря 2013 года № 1002»;
- ❖ Письмо Министерства образования Калининградской области от 21.08.2020 г. № 8007 «Об организации питания школьников»;
- ❖ Письмо Комитета по образованию Администрации ГО «Город Калининград» от 31.08.2020 г. № 4108.

**6. Требования к оказанию услуг:**

**6.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:**

**6.1.1. Организовать в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания ежедневное рациональное питание для следующих категорий обучающихся:**

- ❖ обучающихся 1-4 классов;
- ❖ обучающихся 5-11 классов;
- ❖ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**6.1.2. Осуществлять приготовление горячих блюд непосредственно на территории пищеблока Заказчика, в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для школьного питания.**

**6.1.3. Дополнительно (за рамками цены договора) обеспечить питанием обучающихся, не относящихся к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, на основании списков, поданных классными руководителями, а также сотрудников Заказчиков за наличный расчет.**

**6.1.4. Организовать отдельный учет и отчетность по категориям питающихся.**

**6.1.5. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.**

**6.1.6. Разработать, утвердить с Заказчиком 2-х недельное перспективное меню в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.**

**6.1.7. Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТ, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».**

**6.1.8. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.**

**6.1.9. Укомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами (в соответствии с действующими нормами).**

**6.1.10.** Принять по акту приема-передачи во временное пользование на срок действия договора помещение пищеблока, материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное и т.д.) на период действия договора.

**6.1.11.** Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора и организовывать проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения. В случае приведения по вине исполнителя в непригодное для использования состояние помещений столовой, мебели, оборудования, кухонного инвентаря Исполнитель обязан привести его в состояние в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 от 23.08.08, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности за счет собственных средств.

**6.1.12.** Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию, в том числе гарантийного и текущего ремонта холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

**6.1.13.** Осуществлять оплату потребленных коммунальных услуг.

**6.1.14.** Осуществлять вывоз бытовых и пищевых отходов в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

**6.1.15.** Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже.

**6.1.16.** Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора, наличие в штате зав. производством, поваров, накрывальщиков.

**6.1.17.** Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, с обязательным предоставлением списка сотрудников столовой на дату заключения договора.

В письменном виде, в случае изменения штата, уведомлять Заказчика о штате работников, работающего в столовой, с обязательной отметкой о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации работников.

**6.1.18.** Исполнитель обеспечивает соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, несет ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

**6.1.19.** Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;
- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и услугах.

**6.1.20.** Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

**6.1.21.** Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

**6.1.22.** В наглядной и доступной форме довести до сведения обучающихся и работников общеобразовательного учреждения необходимую информацию об оказываемых Исполнителем

услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать:

- ❖ перечень услуг и условия их оказания;
- ❖ цены и условия оплаты услуг;
- ❖ наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- ❖ сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;
- ❖ сведения о сертификации услуг.

**6.1.23.** Осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**6.1.24.** Обеспечить организацию дополнительного обслуживания обучающихся (буфет) и согласовать режим его работы с директором школы. Обеспечить в соответствии с меню снабжение столовой и буфета необходимыми пищевыми продуктами и продовольственным сырьем.

**6.1.25.** Заключать договоры с соответствующими организациями на технический надзор за торгово-технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием.

**6.1.26.** Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

**7. Требования к качеству услуг:**

**7.1.** Качество оказываемой услуги по организации питания должно соответствовать следующим нормативным актам и документам:

- ❖ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ❖ Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»;
- ❖ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О

введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. 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);
  - ❖ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 №59 (ред. от 23.12.2010) «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003);
  - ❖ ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
  - ❖ ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
  - ❖ ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
  - ❖ ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
  - ❖ «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» (утв. Минздравом РФ 04.04.1999 № 1100/904-99-115);
  - ❖ Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036;
  - ❖ Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах. Приложение к письму Минторга РСФСР №1-3356/62.
- 7.2. Перечень законодательных и нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при оказании услуг питания:
- ❖ Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 года № 2-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 года N 196-ФЗ, от 25.10.2007 года N 234-ФЗ);
  - ❖ Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
  - ❖ «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 (в редакции от 04.10.2012 года).
- 7.3. Документальное подтверждение о соответствии товаров и услуг должно включать:
- ❖ Гигиенические сертификаты на всю предполагаемую к поставке продукцию;
  - ❖ Ветеринарные свидетельства (при необходимости).
- 7.4. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.
- 7.5. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.
- 7.6. Требования по объему гарантий качества услуг: 100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися для данных видов услуг.
- 7.7. Требования к сроку гарантий качества по результатам услуг: Сроки предоставления гарантий качества услуг на весь период действия договора.



7.8. Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

7.9. В пищеблоке школы должны находиться:

- ❖ копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- ❖ технологические карты на блюда и изделия по меню;
- ❖ журналы бракеража;
- ❖ журнал здоровья;
- ❖ журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- ❖ журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ❖ приходные документы на продукции, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);
- ❖ книга отзывов и предложений;
- ❖ информация об исполнителе и услугах.

**Заказчик Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа №24**  
236016, Калининградская область, город Калининград, улица Пионерская, 9  
ИНН 3906053913 КПП 390601001  
УФК по Калининградской области (КЭиФ, МАОУ СОШ № 24 л/с 818011043)  
р/с 40701810827481000081  
Отделение Калининград г. Калининград  
БИК 042748001  
8 (4012) 611-322  
И.о. директора

  
Бернасовская И.М.

**Исполнитель ООО «АППЕТИТ»**  
236039, Калининградская область, г. Калининград, ул. Богдана Хмельницкого, д. 57, литер «V» из литеры «А»  
8(4012) 611-552  
[appetit.klg@gmail.com](mailto:appetit.klg@gmail.com), [kktpir@gmail.com](mailto:kktpir@gmail.com)  
ИНН/КПП 3906967272/390601001  
ОГРН 1153926023954  
р/с 40702810720000000585  
Отделение № 8626 Сбербанка России г. Калининград к/с 30101810100000000634 БИК 042748634

  
Генеральный директор

Кененсаринов Б.А.