

**ДОГОВОР № 2023.141188**  
**на оказание услуг по организации питания**  
**обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений**  
**Октябрьского района г. Красноярск**

г. Красноярск

«\_\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.

**Муниципальное автономное учреждение «Дирекция по организации школьного питания» (МАУ ДОШП)**, в лице директора Фоминых Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и победитель конкурса в электронной форме в соответствии с протоколом оценки и сопоставления заявок (итоговый протокол) на участие в конкурсе № 2745013 от «07» июля 2023 г., извещение № 32312383624, **Лидер Консорциума - Общество с ограниченной ответственностью "Межрегиональная кейтеринговая компания" (ООО "Межрегиональная кейтеринговая компания")**, в лице Генерального директора Фионова Тимофея Владимировича, действующего на основании Устава и Соглашения № 1/32312383624 от 26.05.2023 г. о создании консорциума (простого товарищества), заключенного между ООО "Межрегиональная кейтеринговая компания" и ООО «Орион», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд Заказчика, заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основные термины и понятия, применяемые в Договоре:

**Услуги по организации питания** – комплекс услуг, включающий приобретение, доставку, хранение пищевой продукции, приготовление пищи в соответствии с меню (основного (организованного) питания и (или) дополнительного питания и (или) диетического питания), буфетной продукции, выдачу готовой пищи, а также содержание муниципального имущества (нежилых помещений), содержание, ремонт и обслуживание оборудования, проведение производственного контроля.

**Заказчик** – муниципальное автономное учреждение «Дирекция по организации школьного питания» заказывающее услугу и устанавливающее организатору питания требования к условиям, правилам, организации и осуществления оказания услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярск.

**Исполнитель** – организатор питания (хозяйствующий субъект (юридическое лицо, или индивидуальный предприниматель), оказывающие услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярск).

**Горячее питание** – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

**Здоровое питание** – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральными законами, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

**Цикличное меню** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года), дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся цикличностью.

**Меню основного (организованного) питания** – набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года), дифференцированный по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся цикличностью.

**Меню дополнительного питания** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня с учетом сезона года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года) по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), реализуемые на выбор через линию раздачи.

**Диетическое и (или) лечебное меню** – индивидуальный набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов сформированы по приемам пищи, с учетом особенностей по соответствующим диетам, дифференцированно по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года).

**Буфетная продукция** – кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия.

**Пищевые продукты** (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.

**Качество пищевых продуктов** – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

**Порционирование** – деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. напитков.

**Товаросопроводительные документы** – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

**Фальсифицированные пищевые продукты** – пищевые продукты, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

**Сортность** (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

**Пищеблок** – обособленная группа помещений (исключая обеденный зал) для приема, хранения, приготовления и выдачи пищи, включая вспомогательные (при наличии) административно - бытовые и технические помещения, в том числе моечные помещения.

**Столовая** – место оказания услуг, включая пищеблок и обеденный зал, в котором обеспечивается питание обучающихся в течение учебного года.

**Организация питания** – транспортировка, прием, временное хранение пищевой продукции, изготовление блюд и кулинарной продукции в соответствии с меню основного (организованного) питания и (или) меню дополнительного питания и (или) индивидуальных меню, буфетной продукции в соответствии с технической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции), реализация блюд, кулинарной продукции и пищевых продуктов, силами организатора питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом Договора является оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждениях Октябрьского района города Красноярка (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение №2 к Договору).

1.2. По Договору Исполнитель обязуется по Техническому заданию Заказчика (Приложение № 2 к Договору) оказать Услуги в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.3. Сроки оказания услуг: начало «01» сентября 2023 года, окончание «31» мая 2024 года.

Срок оказания услуг и срок действия Договора, предусмотренный п.11.1. Договора, могут быть продлены путем составления соответствующего дополнительного соглашения, которое является неотъемлемой частью Договора. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком муниципального общеобразовательного учреждения, кроме выходных, праздничных дней, дней школьных каникул, а также иных дней, когда муниципальное общеобразовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

1.4. Место оказания Услуг определено в Приложении №4 к Договору.

1.5. Информация о контактном лице Заказчика: юрисконсульт 1 категории Городова Анна Юрьевна, адрес электронной почты: ts.mau@yandex.ru, телефон +73912340575.

1.6. Информация о контактном лице Исполнителя: Фионов Тимофей Владимирович, должность Генерального директора адрес электронной почты info@mkk13.ru, телефон 8 8342-54-66-11 доб. 800.

## **2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. Цена по Договору составляет 169 355 231 руб. 62 коп. (Сто шестьдесят девять миллионов триста пятьдесят пять тысяч двести тридцать один рубль 62 копейки), НДС не облагается (рассчитана в соответствии с Приложением № 1 к Договору).

2.2. Цена Договора указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

2.3. Источник финансирования:

за счет средств Федерального бюджета Российской Федерации: 136 937 212,74 руб.

регионального бюджета Красноярского края: 31 721 034,28 руб.

бюджета города Красноярска: 703 225,60 руб.

2.4. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора за исключением случаев, перечисленных в пункте 10.1. Договора.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания Услуг исходя из объема фактически оказанных Услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке в соответствии с Разделом 6 Договора, на основании счет-фактуры или универсального передаточного документа или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счета, выставленного Исполнителем.

Под документом о приемке понимается общий акт сдачи-приемки оказанных услуг, составленный Исполнителем на основании актов сдачи-приемки оказанных услуг, подписанных руководителями каждого муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с местом оказания услуг, определенным в Приложении №4, в соответствии с Приложением №5 к Договору.

Счет-фактура или универсальный передаточный документ или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счет должны содержать все обязательные реквизиты, определенные действующим законодательством, и представлены Заказчику к оплате за первую половину месяца оказания Услуг – не позднее 20 числа текущего месяца и за вторую половину - не позднее 10 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг.

2.6. Датой (днем) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого/расчетного счета Заказчика.

2.7. В случае выявления изменений, связанных с пересмотром объема оказанных Услуг за предыдущий период, с согласия Заказчика выставляется корректировочный документ - счет-фактура или универсальный передаточный документ или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счет в течение 5 (пяти) рабочих дней после достижения соглашения об изменениях.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) в соответствии с Разделом 7 Договора.

2.9. В случаях, предусмотренных п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Заказчик вправе изменять по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств Уполномоченному органу (главному управлению образования администрации города Красноярска), предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

В случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящейся к плановому периоду, предусмотрена возможность расторжения настоящего Договора в соответствии с п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

2.10. Стороны обязаны ежеквартально проводить сверку расчетов по обязательствам, возникшим по настоящему Договору.

Исполнитель не позднее чем в течение 5-ти рабочих дней с момента окончания отчетного периода представляет по адресу Заказчика акт сверки расчетов, заполненный и подписанный со стороны Исполнителя, в 2-х экземплярах.

Заказчик в течение пяти рабочих дней с момента представления акта сверки расчетов Исполнителем заполняет указанный акт со своей стороны и направляет его Исполнителю, либо при наличии разногласий, направляет в адрес Исполнителя подписанный протокол разногласий.

При формировании акта сверки Заказчиком (в случае договоренности сторон) в случае не поступления ответа от Исполнителя в 5-дневный срок с момента представления Акта сверки (Протокола разногласий), акт сверки по умолчанию считается согласованным на условиях Заказчика.

### **3. КАЧЕСТВО УСЛУГ**

3.1. Оказанные Исполнителем услуги должны быть качественными, безопасными для жизни и здоровья обучающихся, и соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, техническими регламентами и условиям Договора.

3.2. Услуги должны оказываться работниками Исполнителя, и (или) с письменного согласия Заказчика работниками Соисполнителя, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией 3-го разряда и выше, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

3.3. Исполнитель обеспечивает у своих работников, и (или) работников Соисполнителя наличие личных медицинских книжек установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.4. Устранение недостатков услуг.

3.4.1. Если Заказчиком обнаружено, что услуги оказываются с недостатками, он в соответствии с п. 3 ст. 715 ГК РФ вправе потребовать от Исполнителя их устранения. Для этого Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении недостатков, обнаруженных во время оказания услуг.

В случае однократного нарушения условий Договора, повлекшего причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, Заказчик согласно п. 3 ст. 715 ГК РФ вправе отказаться от Договора или поручить исправление недостатков услуг третьему лицу за счет Исполнителя, а также потребовать возмещения убытков.

### **4. ПРАВА СТОРОН**

#### **4.1. Заказчик по Договору вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств в соответствии с Договором и действующими законодательными и нормативно-правовыми актами, регулирующими данную сферу деятельности, а также своевременного устранения выявленных

недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленных документов, указанных в п. 2.5., 2.7. Договора, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.1.3 Проверять ход оказания услуг по Договору, в том числе:

- запрашивать необходимую информацию в устной или письменной форме, в том числе путем направления Исполнителю запроса по электронной почте;

- осуществлять проверки качества оказания услуг непосредственно в месте их оказания (пищеблок);

- осуществлять отбор проб пищевой продукции для лабораторных исследований (испытаний).

4.1.4 Вести претензионную работу в случае несоответствия услуг требованиям Договора.

4.1.5. Осуществлять проверку сохранности оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению.

4.1.6. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не соответствующих занимаемой должности по уровню образования и квалификации, без наличия личной медицинской книжки, с признаками инфекционного заболевания и гнойничковыми заболеваниями открытых поверхностей тела, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии.

4.1.7. Заказчик вправе потребовать замены Соисполнителя в случаях, когда оказываемые Соисполнителем услуги не соответствуют условиям Договора и повлекли, либо способны повлечь причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска.

4.1.8. Инициировать внесение изменений в циклическое меню.

4.1.9. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### **4.2. Исполнитель по Договору вправе:**

4.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по Договору на основании представленных Исполнителем документов.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с пунктом 2.5 Договора.

4.2.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг по Договору.

4.2.4. Безвозмездно пользоваться помещениями пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений.

4.2.5. Безвозмездно использовать в необходимых для организации питания объемах электроэнергию, холодную и горячую воду, отопление, канализацию, услуги связи, услуги вывоза мусора.

4.2.6. Оказывать услуги по организации питания обучающихся за родительскую и иную плату.

4.2.7. Привлекать к оказанию услуги Соисполнителя исключительно с письменного согласия Заказчика.

Для этого Исполнитель предоставляет Заказчику, помимо документов, указанных в п.5.2.50. Договора, копии следующих документов Соисполнителя:

- документы, подтверждающие правоспособность организации (учредительные документы, свидетельство о регистрации, документ о назначении руководителя);

- списки работников пищеблока с указанием Ф.И.О., должности, уровня образования и квалификации, даты прохождения медицинского осмотра, даты прохождения гигиенического обучения и аттестации, справки об отсутствии судимости согласно Приложения №2 к Техническому заданию;

- подтверждение полномочий лиц, действующих от имени Соисполнителя;

- приказ о назначении ответственных лиц на пищеблоке с правом подписи актов и дачи пояснений;

- приказ о назначении ответственных лиц на пищеблоке за пожарную безопасность и охрану труда;

Количество работников Соисполнителя не может превышать 30% от общей численности работников пищеблоков Исполнителя.



При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Соисполнителями.

Привлечение Соисполнителей не влечет изменение цены Договора и/или объемов услуг по Договору.

4.2.8. Проверять ход и качество работы, выполняемой Соисполнителем.

## **5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

### **5.1. Заказчик по Договору обязан:**

5.1.1. Принять и оплатить оказанные Услуги в соответствии с Договором.

5.1.2. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении Договора, применять меры ответственности в соответствии с Разделом 7 Договора, совершать иные действия в случае нарушения Исполнителем условий Договора.

5.1.3. Сообщать Исполнителю в письменной форме посредством вручения/направления документа/акта в случае обнаружения отступлений от условий настоящего Договора или иных недостатков.

5.1.4. Передать технологическое, холодильное, моечное оборудование (далее – технологическое оборудование) на условиях договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества.

### **5.2. Исполнитель по Договору обязан:**

5.2.1. Оказать своевременно и надлежащим образом Услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами, действующим законодательством Российской Федерации, условиями Договора, положениями Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организациях Красноярского края, утвержденного 09.08.2021.

5.2.2. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с циклическим меню основного (организованного) питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке.

5.2.3. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с меню дополнительного питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке.

5.2.4. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с утвержденными индивидуальными меню для обучающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании.

5.2.5. Для обучающихся в первую, вторую смену предоставляется одноразовое (завтрак или обед); для обучающихся в первую, вторую смену с ОВЗ двухразовое (завтрак и обед или обед и полдник), для обучающихся в первую, вторую смену с ОВЗ и ГПД трехразовое (завтрак, обед, полдник).

5.2.6. Реализуемые меню (основного (организованного) питания, дополнительного питания) должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации и настоящему Договору в соответствии с Приложением №3 к Договору.

5.2.7. Реализуемый ассортимент пищевой продукции в буфете должен соответствовать Приложению №1 к Техническому заданию.

5.2.8. Не допускать исключения из меню основного (организованного) питания или индивидуального питания горячих блюд, а также замену горячих блюд буфетной продукцией.

5.2.9. Оказать Услуги с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.2.10. Принять технологическое оборудование на условиях договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества до начала оказания Услуг.

5.2.11. Обеспечить безопасность эксплуатации технологического оборудования, переданного в соответствии с п.5.1.4. Договора, поддерживать его за свой счет в исправном и работоспособном состоянии, осуществлять ремонт в течение 3-х дней с момента поломки, проводить мероприятия технического обслуживания в период использования (с ведением журналов по тех. обслуживанию, регистрации ремонтных работ оборудования), не перемещать оборудование без согласия Заказчика.

5.2.12. Обеспечить сохранность технологического оборудования, предоставленного Заказчиком.

5.2.13. Вернуть Заказчику в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания оказания услуг по настоящему Договору технологическое и иное оборудование в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания.

5.2.14. Возместить Заказчику стоимость переданного технологического оборудования, в случае его поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя.

5.2.15. Обеспечить использование технологического оборудования, переданного по договору безвозмездного пользования только для оказания услуг по Договору.

5.2.16. Установить (при необходимости) на пищеблоке оборудование, инвентарь, мебель, иное имущество с обеспечением гарантии качества и безопасности необходимое Исполнителю для оказания Услуг (за счет собственных средств).

5.2.17. Обеспечить необходимым количеством столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды и инвентарем, тарой и контрольно-измерительными приборами, в том числе:

- гигрометрами (психрометрами) в каждом складском помещении;
- термометрами (в каждой единице холодильного оборудования, не имеющего встроенного датчика температуры);
- термощупами в количестве не менее 2-х штук на каждом пищеблоке;
- контрольными весами в количестве не менее 1 единицы в каждом цехе/зоне, мясорыбном цехе/зоне, мучном цехе/зоне, доготовочном цехе/зоне, в зоне раздачи.

Поддерживать в течение всего периода действия договора количественную и качественную (в рабочем и эстетически пригодном для использования состоянии) комплектацию вышеперечисленного инвентаря в каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору.

5.2.18. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

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

5.2.20. Осуществлять бракераж каждой партии изготовленных блюд и кулинарных изделий в составе бракеражной комиссии, созданной на основании приказа муниципального общеобразовательного учреждения.

5.2.21. Заменить пищевую продукцию, в случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и безопасности, на аналогичную пищевую продукцию в срок, указанный Заказчиком.

5.2.22. Разработать и утвердить для каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

5.2.23. Обеспечить реализацию программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП на каждом пищеблоке и осуществлять входной контроль каждой партии продуктов, поставляемой на пищеблок.

5.2.24. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасности приготавливаемой пищи в аккредитованных испытательных лабораториях в номенклатуре, объеме и периодичности не менее, чем указано в Приложении №3 к Техническому заданию.

5.2.25. Обеспечить должное санитарное состояние производственных помещений, оборудования, инвентаря и тары каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору.

5.2.26. Обеспечить должное санитарное состояние обеденных столов.

5.2.27. Обеспечить наличие на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, необходимых документов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

5.2.28. Обеспечить укомплектование каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, достаточным количеством работников, в том числе производственным персоналом с соответствующей квалификацией, согласно Приложения №2 к Техническому заданию.

5.2.29. Обеспечить каждого работника пищеблока, обслуживаемого по Договору, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.2.30. Допускать к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Договору, лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.2.31. Обеспечить контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку.

5.2.32. Обеспечить на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

5.2.33. Обеспечить использование работниками каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).

5.2.34. Обеспечить на каждом пищеблоке рабочее место (мобильное или стационарное) ответственного за осуществление приемки продуктов питания с подключением к актуальным базам справочно-информационных систем, необходимых для мониторинга качества принимаемых продуктов.

5.2.35. Назначить ответственное лицо на каждом пищеблоке из числа собственных работников, непосредственно работающих на пищеблоке:

- за осуществление осмотра каждого работника пищеблока на предмет наличия/отсутствия признаков ОРВИ, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;
- за противопожарную безопасность;
- за участие в бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения.

5.2.36. Заключить трехстороннее соглашение между Заказчиком, Исполнителем и муниципальным общеобразовательным учреждением о порядке взаимодействия в части осуществления функций по организации питания обучающихся и договор о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества не позднее 10 рабочих дней с даты подписания Договора.

5.2.37. Сообщать Заказчику в течение 1 (одного) рабочего дня о возникших изменениях банковских реквизитов, юридического и фактического адреса, смене руководителя организации.

5.2.38. Незамедлительно извещать Заказчика о проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Предоставлять Заказчику акты, протоколы, предписания по итогам мероприятий, проведенных контрольно-надзорными органами в отношении деятельности по организации питания обучающихся в рамках действующего Договора в течение 3 (трех) рабочих дней с момента их получения.

5.2.39. Осуществлять возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств, в случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости.

5.2.40. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблока, обслуживаемого по Договору, в целях осуществления проверки хода оказания услуг, отбора проб пищевой продукции для лабораторных исследований.

5.2.41. Обеспечить устранение нарушений, выявленных в ходе оказания Услуг в сроки, установленные Заказчиком, за свой счет.

5.2.42. Осуществлять замену Соисполнителя в случае неоднократного неисполнения Соисполнителем обязательств (п. 5.2.1 -5.2.41, 5.2.43-5.2.50 Договора).

5.2.43. Заключить до начала оказания услуг договор на вывоз пищевых отходов.

5.2.44. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5.2.45. Соблюдать правила безопасности и охраны труда, в том числе правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.2.46. В случае внедрения на объектах Заказчика государственной информационной системы Красноярского края «Учет и обеспечение питанием обучающихся общеобразовательных организаций за счет бюджета Красноярского края» (далее – ГИСУОП), Исполнитель обеспечивает:



-автоматизированное рабочее место (АРМ) заведующего пищеблока с информационной справочной базой;

- формирование отчетных документов с учетом указанной системы;

-вносит в ГИСУОП сведения об используемых меню, ассортименте дополнительного питания в целях доведения данной информации до потребителей.

5.2.47. Предоставить по запросу Заказчика соответствующую достоверную информацию и документы в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней.

5.2.48. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

5.2.49. Обеспечить соблюдение и выполнение требований Заказчика, в случаях изменения норм, регулирующих сферу деятельности оказываемых услуг.

5.2.50. Не позднее 10 (десяти) рабочих дней до даты начала оказания Услуг по Договору, предоставить Заказчику:

а) список поставщиков и производителей пищевой продукции с указанием групп товаров, ИНН, юридического адреса и фактическими адресами осуществления деятельности, которые по итогам проверок контрольно-надзорных органов (Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.) не числятся в списках недобросовестных поставщиков. В случае привлечения третьих лиц (соисполнителей) для оказания Услуг - список поставщиков пищевой продукции соисполнителя;

б) копию программы производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, разработанную для каждого пищеблока муниципального общеобразовательного учреждения согласно Приложения №4 к Договору;

в) ассортиментный перечень буфетной продукции;

г) приказ о назначении ответственных лиц за соблюдение пожарной безопасности и охраны труда на каждом пищеблоке;

д) приказ о назначении ответственных лиц на пищеблоке с правом подписи актов и даче пояснений;

е) информацию в соответствии с Приложением №2 к Техническому заданию;

ж) сертификаты прививок и санитарные книжки на всех работников пищеблока.

5.2.51. В случае смены поставщика, производителя пищевой продукции, предоставить сведения, указанные в 5.2.50. (подпункт «а»), не позднее 3 (трех) рабочих дней.

5.2.52. Разработать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания не позднее чем за 20 календарных дней до начала оказания услуг. В течение 2-х месяцев после начала оказания услуг предоставить экспертное заключение.

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

5.2.54. В случае не исполнения п.5.2.11 и осуществления ремонта за счет средств Заказчика, Исполнитель возмещает Заказчику стоимость произведенного ремонта.

5.2.55. Предоставлять Заказчику протоколы лабораторных исследований (испытаний), не позднее 5 рабочих дней до даты направления актов выполненных работ за полный месяц оказания услуг.

## **6. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Исполнитель 2 (два) раза в месяц: не позднее 20 числа текущего месяца за первую половину месяца и не позднее 10 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг за вторую половину месяца, представляет Заказчику общий акт сдачи-приёмки оказанных услуг с приложением к нему всех необходимых документов, указанных в пункте 2.5. Договора, Акт сдачи-приемки оказанных услуг по каждому муниципальному общеобразовательному учреждению подписанный руководителем данного учреждения. Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг и оформить ее результат в течение 5 (пяти) рабочих дней, либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных

документов. При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение 2 (двух) рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг.

## 7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями Договора.

7.2. Взыскание неустойки с Заказчика.

7.2.1. Пени начисляются Заказчику за каждый день просрочки исполнения предусмотренного Договором обязательства, начиная со дня, следующего за днем истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер пеней устанавливается как одна трехсотая действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки ЦБ РФ от не уплаченной в срок суммы.

7.2.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

7.3. Взыскание неустойки с Исполнителя.

7.3.1. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения. Размер пеней устанавливается Договором и равен одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки ЦБ РФ от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.3.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, в срок, определенный Заказчиком, по результатам работы Исполнителя размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

7.3.2.1. за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных пунктами 5.2.1, 5.2.5, 5.2.6, 5.2.8, 5.2.18-5.2.24, 5.2.27, 5.2.30, 5.2.32, 5.2.35, 5.2.40, 5.2.44, 5.2.47, 5.2.50, 5.2.51, 5.2.52, 5.2.53, 5.2.54 Договора; пунктами 2.3, 3.2.15, 3.2.17, 4.1, 4.1.1, 4.1.4, 4.1.6, 4.1.7, 5.3, 5.5, 5.7, 6.3, 7.2, 7.3, 7.4. Технического задания:

- 0,05 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно).

7.3.2.2. за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных пунктами 5.2.7, 5.2.17, 5.2.25, 5.2.26, 5.2.28, 5.2.33, 5.2.42 Договора; пунктами 2.2, 3.2.8, 3.2.11, 3.2.14, 4.1.2, 4.1.3, 4.1.8, 4.1.12, 5.1, 5.6, 6.1, 7.1 Технического задания:

- 0,04 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно).

7.3.2.3. за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных пунктами 5.2.29, 5.2.43 Договора, пунктами 3.1.5, 3.1.7, 3.2.5, 3.2.6, 3.2.9, 3.2.10, 3.2.13, 4.1.5, 4.1.9, 4.1.10, 4.1.11, 4.1.13, 5.2, 6.2 Технического задания:

- 0,03 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно).

7.3.2.4. за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных пунктами 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.9, 5.2.10, 5.2.11, 5.2.12, 5.2.13, 5.2.14, 5.2.15, 5.2.31, 5.2.34, 5.2.36, 5.2.37, 5.2.38, 5.2.39, 5.2.41, 5.2.45, 5.2.46, 5.2.48, 5.2.49 Договора; пунктами 2.1, 3.1.1.-3.1.4, 3.1.6, 3.2.1.-3.2.4, 3.2.7, 3.2.12, 3.2.16, 5.4, 8.1.-8.6. Технического задания :

- 0,02 процента цены Договора в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно).

7.3.2.5. за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, связанных с проведением лабораторных исследований согласно требований Технического задания

(Приложение №2 к Договору) в каждом пищеблоке, устанавливаются штрафные санкции в размере 50 000 рублей.

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю претензию и производит оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

7.5. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по Договору, не освобождают нарушившую условия договора Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

7.6. Общая сумма начисленной неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.7. В случае, если Заказчик будет подвергнут административному наказанию вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств Исполнителем по настоящему договору, в том числе по причине неисполнения или ненадлежащего исполнения требований нормативных документов, которые Исполнитель обязан соблюдать в ходе реализации настоящего договора, Исполнитель обязуется в полном объеме возместить Заказчику убытки, возникшие вследствие назначения соответствующего вида и размера административного наказания. Документально подтвержденная сумма убытков подлежит возмещению Исполнителем в течение 10 (десяти) календарных дней с момента предъявления Заказчиком соответствующего требования.

7.8. Исполнитель несет самостоятельную ответственность перед третьими лицами за ущерб, причиняемый им неисполнением, ненадлежащим исполнением условий настоящего договора, а также причиненный по вине работников Исполнителя.

7.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.10. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

## **8. НЕПРЕОДОЛИМАЯ СИЛА**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Договору, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непредотвратимое при данных условиях обстоятельство (обстоятельство непреодолимой силы): стихийные бедствия, эпидемии, военные действия, а также обстоятельства, ставшие следствием предписаний, приказов или иного административного вмешательства со стороны органов власти, судов административных или правительственных ограничений, препятствующих выполнению обязательств сторонами по настоящему Договору.

8.2. При возникновении и прекращении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих выполнению обязательств по настоящему Договору одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону в течение пяти дней с момента возникновения и прекращения таких обстоятельств в письменном виде.

8.3. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана предоставить для их подтверждения документ компетентного государственного органа.

8.4. В случае, когда невозможность исполнения возникла по обстоятельствам, за которые ни одна из сторон не отвечает (анонимные сообщения о минировании и т.д.), Заказчик не возмещает исполнителю фактически понесенные им расходы.

## **9. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

9.1. В случае возникновения споров и разногласий по Договору и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путем переговоров.

9.2. Стороны предусматривают обязательный досудебный претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензий 5 (пять) рабочих дней с даты отправки Стороной. Отправка и получение претензий, требований, писем может быть осуществлена Сторонами с помощью электронной почты, при этом надлежащим уведомлением Сторон считается отправка на электронную почту, указанную в реквизитах Договора.

9.2.1. В случае выявления нарушений условий Договора по результатам проведенного мониторинга Заказчик ежеквартально направляет Исполнителю претензию с требованием об

устранении нарушений условий Договора и применении штрафных санкций в соответствии с Разделом 7 Договора.

9.3. Споры, не урегулированные Сторонами в претензионном порядке, подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Красноярского края.

## **10. ОСНОВАНИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**

10.1. При исполнении Договора изменение условий Договора возможно по соглашению Сторон, в случаях, установленных законодательством Российской Федерации и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАУ ДОШП.

Изменение количества, объема, увеличение цены закупаемых товаров, работ, услуг, сроков исполнения договоров, порядка оплаты товаров, работ, услуг осуществляется на основании решения Заказчика и при наличии согласия Исполнителя.

Изменение цены возможно по решению Заказчика при согласии Сторон при изменении стоимости набора продуктов питания для приготовления горячего завтрака, горячего обеда, полдника, в том числе в порядке, ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги, изменении коэффициента, учитывающего расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, установленных Законом Красноярского края «О защите прав ребенка» от 02.11.2000 № 12-961, Законом Красноярского края от 27.12.2005 № 17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов, муниципальных округов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам», Постановлением Правительства Красноярского края от 26.04.2022 № 332-п «Об утверждении коэффициента дополнительной индексации расходных обязательств Красноярского края в 2022 году, установленных законами Красноярского края в сфере образования, защиты прав детей, обеспечения прав детей на отдых, оздоровление и занятость».

Изменение цены возможно по решению Заказчика при согласии Сторон при внесении изменений в Постановление администрации г. Красноярска от 21.04.2011г. № 140 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска», следствием которых становится:

- изменение стоимости питания за счет средств бюджета города, в том числе в порядке, предусмотренном указанным Постановлением ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги.

Иное, не оговоренное в настоящем Договоре, регулируется действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора не позднее чем в течение 10 рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте по адресу для почтовой корреспонденции Исполнителя, указанному в настоящем Договоре, либо посредством факсимильной связи, либо на адрес электронной почты Исполнителя, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения его вручения Исполнителю (прочтении Исполнителем); решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора размещается в режиме общего доступа в Единой информационной системе в сфере закупок. Выполнение Заказчиком требования(ий) настоящего пункта Договора считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе Заказчика от исполнения настоящего Договора. Датой такого надлежащего уведомления признаётся дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления Заказчика, либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по указанному в Договоре адресу, либо дата размещения Заказчиком в ЕИС решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора.



10.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через 3 календарных дня с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора или даты размещения Заказчиком в ЕИС решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора.

10.6. При расторжении Договора по любым основаниям Заказчик обязуется:

а) рассмотреть и при отсутствии замечаний принять услуги, фактически оказанные Исполнителем на момент расторжения Договора.

б) в течение 5 рабочих дней после получения от Исполнителя акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписать его или дать мотивированный отказ;

в) с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оплатить фактически оказанные Исполнителем и принятые Заказчиком услуги в соответствии с условиями Договора.

## **11. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

11.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его заключения и действует по «30» июня 2024 года, а в части неисполненных Сторонами обязательств – до полного их исполнения.

## **12. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА**

12.1. Размер обеспечения исполнения настоящего Договора составляет 10 % начальной (максимальной) цены договора в размере 16 935 523 (Шестнадцать миллионов девятьсот тридцать пять тысяч пятьсот двадцать три) руб. 16 коп.

12.2. Исполнение Договора может обеспечиваться путем внесения денежных средств или путем предоставления банковской гарантии. Настоящий Договор заключается только после предоставления Подрядчиком обеспечения исполнения Договора.

12.3. Способ обеспечения исполнения Договора участником конкурса в электронной форме, с которым заключается Договор, определяется самостоятельно.

12.4. В случае предоставления Заказчику в качестве обеспечения исполнения договора банковской гарантии последняя должна быть выдана банком, из утвержденного перечня Министерством финансов РФ. Такой перечень ведется Минфином России и публикуется на официальном сайте министерства ([https://www.minfin.ru/ru/performance/contracts/list\\_banks/](https://www.minfin.ru/ru/performance/contracts/list_banks/)).

Банковская гарантия должна быть безотзывной, в ней должны быть указаны:

1) сумма банковской гарантии, подлежащая уплате гарантом Заказчику в случае ненадлежащего исполнения обязательств принципалом;

2) обязательства принципала, надлежащее исполнение которых обеспечивается банковской гарантией;

3) обязанность гаранта уплатить Заказчику неустойку в размере одной десятой процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;

4) условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет Заказчика;

5) срок действия банковской гарантии, который должен составлять не менее одного месяца с даты окончания срока исполнения основного обязательства по договору;

6) условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии;

7) перечень документов, предоставляемых Заказчиком банку одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии, а именно:

а) расчет суммы, включаемой в требование по банковской гарантии;

б) платежное поручение, подтверждающее перечисление бенефициаром аванса принципалу, с отметкой органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена договором, а требование по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения договора, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса);

в) документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по банковской гарантии (доверенность) (в случае, если требование по банковской гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара).



В случае оформления банковской гарантии в письменной форме на бумажном носителе на нескольких листах обязательно наличие нумерации на всех листах банковской гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью гаранта.

Запрещается включение в условия банковской гарантии требования о представлении Заказчиком гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение принципалом обязательств, обеспечиваемых банковской гарантией, а также документов, не предусмотренных пунктом 7 настоящей статьи.

12.5. Внесение денежных средств в обеспечение исполнения Договора осуществляется с использованием следующих реквизитов:

**Реквизиты счета для внесения денежных средств:**

Получатель: Муниципальное автономное учреждение «Дирекция по организации школьного питания» (МАУ ДОШП)

ИНН/КПП: 2466083430/246101001

ОГРН: 1032402944793

Департамент финансов администрации города Красноярска (МАУ ДОШП л/с 30196Щ87510)

ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ//УФК по Красноярскому краю г. Красноярск

БИК 010407105 ЕКС 40102810245370000011

счет 03234643047010001900

Назначение платежа: Обеспечение исполнения договора **на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района г. Красноярска**, «НДС не облагается».

Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения договора, осуществляется в течении 10 рабочих дней с даты получения Заказчиком от Исполнителя соответствующего требования и при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по Договору.

12.6. 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.

12.7. В случае, если участником закупки, с которым заключается договор, является государственное (муниципальное), казенное, бюджетное или автономное учреждение и документацией о закупке установлено требование обеспечения исполнения договора, предоставление обеспечения исполнения договора таким учреждением не требуется.

### **13. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

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

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

13.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

13.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло

или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

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

#### **14. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

14.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

14.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение трех рабочих дней обязана письменно проинформировать другую Сторону о правопреемнике.

14.3. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

14.4. Исполнитель не вправе передать свои права требования по настоящему договору третьим лицам без письменного согласия на это Заказчика.

14.5. Договор составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

14.6. Следующие приложения к Договору являются его неотъемлемой частью:

**Приложение №1** Спецификация.

**Приложение №2** Техническое задание.

**Приложение №3** Требования к меню.

**Приложение №4** Место оказания услуг.

**Приложение №5** Формы актов сдачи-приемки оказанных услуг.

#### **15. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН**

##### **ЗАКАЗЧИК:**

Муниципальное автономное учреждение  
«Дирекция по организации школьного питания»  
(МАУ ДОШП)  
ИНН 2466083430 КПП 246101001  
ОГРН 1032402944793  
Юридический адрес:  
660059 г. Красноярск, ул. Вавилова, дом 47А,  
помещение 69  
Банковские реквизиты:  
Департамент финансов администрации города  
Красноярска (МАУ ДОШП, л/с 30196Щ87510)  
ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА  
РОССИИ//УФК по Красноярском краю г.  
Красноярск  
БИК 010407105  
ЕКС 40102810245370000011  
Счет 03234643047010001900  
Тел: 8-391-234-05-75  
E-mail: info@tsmau.ru

##### **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Общество с ограниченной ответственностью  
«Межрегиональная кейтеринговая компания»  
ИНН 1327013962 КПП 132801001  
ОГРН 1111327001675  
Юридический адрес: 430904, Российская  
Федерация, Респ. Мордовия, г. Саранск, рп.  
Ялга, ул. Пионерская, 10.  
Почтовый адрес: 430030, Российская  
Федерация, Респ. Мордовия, г. Саранск, ул.  
Васенко, д.11, офис 204.  
Банковские реквизиты:  
р/с 40702810539000002401 Мордовское  
отделение №8589 ПАО СБЕРБАНК г. Саранск,  
к/с 30101810100000000615  
БИК 048952615  
ОКПО 91674129  
Тел: 8-8342-546611  
E-mail: info@mkk13.ru

Директор

\_\_\_\_\_ И.Н. Фоминых  
м.п.

Генеральный директор

\_\_\_\_\_ Т.В. Фионов  
м.п.

Приложение № 1  
к Договору от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.  
№ 2023.141188

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**  
**на оказание услуг по организации питания обучающихся**  
**муниципальных общеобразовательных учреждений**  
**Октябрьского района г. Красноярска**  
**с 01.09.2023 г. по 31.05.2024 г.**

№ п/п	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во, дето/дней	Стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	2	3	6	7
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л	1 106 784	79,00	87435936,00
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л	336 171	118,52	39842986,92
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л	85 644	91,87	7868114,28
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л	12 993	137,78	1790175,54
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 6-10 л	79	79,00	6241,00
6	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л	27 977	91,87	2570246,99
7	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л	22 378	137,78	3083240,84
8	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	69 806	79,00	5514674,00
9	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	97 862	118,52	11598604,24
10	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	28 056	59,27	1662879,12
11	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	23 881	91,87	2193947,47
12	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	32 565	137,78	4486805,70
13	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	8 684	68,88	598153,92
14	Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня	12 320	57,08	703225,60

	<b>ИТОГО</b>		<b>169 355 231,62</b>
--	--------------	--	-----------------------

**ЗАКАЗЧИК:**

Муниципальное автономное учреждение  
«Дирекция по организации школьного питания» (МАУ  
ДОШП)

\_\_\_\_\_ И.Н. Фоминых

м.п.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Общество с ограниченной ответственностью  
"Межрегиональная кейтеринговая компания"

\_\_\_\_\_ Т.В. Фионов

м.п.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### 1. Общие требования

1.1. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество и безопасность оказываемых услуг соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

### 2. Требования к режиму питания обучающихся

2.1. Исполнитель организует питание обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем муниципального общеобразовательного учреждения Графиком питания.

2.2. Исполнитель организует завтраки в период с 08:45 до 11:30 час., обеды с 12:00 час. до 15:00 час., полдники с 16:00 час. до 17:00 час.

Не допускается замена обеда завтраком или полдником, т.е. выдача блюд завтрака или полдника в часы обеда.

2.3. Исполнителем обеспечивается своевременное накрытие обеденных столов, в соответствии с графиком питания, с учетом соблюдения температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий требованиям технологической документации.

### 3. Требования к сервировке обеденных столов и подаче блюд

3.1. Исполнитель обеспечивает:

3.1.1. Должное санитарное состояние обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие).

3.1.2. Размещение на каждом обеденном столе салфетницы с салфетками, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов (ложки, вилки).

3.1.3. Наличие на каждом обеденном столе в качестве столовых приборов ложек и (или) вилок в зависимости от вида подаваемых блюд.

3.1.4. Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

3.1.5. Запас столовой посуды, обеспечивающий возможность одномоментного накрытия 100% посадочных мест не менее чем в 2 смены (перемены).

3.1.6. Запас одноразовой посуды (тарелки, ложки, стаканы).

3.1.7. Порционирование каждого блюда (закуски (салаты), первые, вторые блюда, напитки) индивидуально для каждого обучающегося, в том числе:

- молочные каши (жидкие, вязкие) в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции;

- запеканок, омлетов, пудингов и т.п. в специальные столовые плоские тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции, в виде ровного целого прямоугольника (квадрата);

- закусок, салатов массой более 60 грамм в специальные порционные тарелки (салатники), диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- закусок или подгарнировки массой менее 60 грамм непосредственно к основному второму блюду;

- первых блюд в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции, с соблюдением соотношения бульона к ингредиентам, входящим в состав блюда, 50/50;

- основных вторых блюд с гарниром в специальных столовых плоских тарелках, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- сложных вторых блюд (жаркое, азу, плов) в суповые глубокие тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;



- гарниров аккуратным плотным (не размазывая по тарелке) способом с одной стороны тарелки занимая не более 50% ее общей площади, оставляя место для порционирования основного второго блюда, при необходимости закуски или подгарнировки;
- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром;
- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

### **3.2. Исполнителю запрещается:**

3.2.1. Подачу хлебобулочных изделий непосредственно в руки обучающегося без упаковки или порционной тарелки и т.п.

3.2.2. Подачу запеканок, омлетов, пудингов и т.п. со следами на краях тарелки остатков блюда, капель и разводов растопленного сливочного масла, варенья, сгущенного молока и т.п. или дополненных остатками блюда.

3.2.3. Подачу каш в тарелках с наличием на краях тарелок остатков каши, молочных капель и разводов.

3.2.4. Подачу сложных блюд в плоских тарелках.

3.2.5. Содержание осадка, не до конца растворенного продукта, чайных листьев, молочных пенек, пленок и т.п. в горячих напитках.

3.2.6. Содержание осадка, фруктов, ягод, овощей, зелени, ботвы (веток), посторонних примесей и предметов в компотах, киселях, витаминизированных напитках, фруктовых и овощных соках.

3.2.7. Наличие лаврового листа, костей, хрящей, жил, пленок и т.п. в порционных первых блюдах.

3.2.8. Смешивание при порционировании закуски (подгарнировки) с гарниром и (или) с основным вторым блюдом или соусом.

3.2.9. Порционирование закуски или подгарнировки непосредственно на гарнир.

3.2.10. Порционирование (если иное не предусмотрено технической документацией) основного второго блюда непосредственно на гарнир.

3.2.11. Порционирование закусок (салатов) в общую тарелку на один стол.

3.2.12. Порционирование горячих напитков в стаканы или кружки без ручек.

3.2.13. Изготовление закусок (салатов) из овощей и фруктов с плодоножками, не обрезанными кончиками, с не удаленной сердцевинкой.

3.2.14. Использование столовой посуды со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов, а также столовую посуду и столовые приборы с наличием жирного налета, пыли, остатков пищи, непросушенные.

3.2.15. Выдачу пищи без предварительно проведенного бракеража готовой пищевой продукции (в т.ч. пищевой продукции дополнительного питания) с внесением результатов органолептической оценки в специальный журнал «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

3.2.16. Исполнителем ежедневно обеспечивается наличие на каждом пищеблоке контрольного блюда:

- фактический вес контрольного блюда должен соответствовать весу порции, указанному в цикличном меню;

- оформление контрольного блюда должно соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению блюд настоящим Техническим заданием.

3.2.17. Исполнителем обеспечивается соответствие фактического веса порции весу порции указанному в цикличном меню.

## **4. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий**

4.1. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза, в том числе:

4.1.1. Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша), изготовленного и нанесенного на упаковку пищевого продукта предприятием-изготовителем пищевой продукции, исключая возможность его несанкционированного удаления.

4.1.2. Наличие полной читаемой информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

4.1.3. Надлежащее санитарное состояние и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции.

4.1.4. Хранение пищевой продукции во вскрытой упаковке в строгом соответствии с информацией, указанной на маркировке.

4.1.5. Использование для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой.

4.1.6. Наличие на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, на каждую партию пищевой продукции документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции: декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство (на продукции животного происхождения), свидетельство о государственной регистрации (на специализированную пищевую продукцию), сертификат соответствия (при наличии) на бумажном носителе или в электронном виде.

4.1.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке.

4.1.8. Исключение хранения пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.9. Соблюдение правил изъятия из реализации пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.10. Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.

4.1.11. Исключение хранения не переработанной пищевой продукции в личных целях.

4.1.12. Изготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция), разработанным и утвержденным Исполнителем.

4.1.13. Исполнитель обеспечивает соблюдение принципов здорового питания, в том числе:

- обеспечивает рациональное сбалансированное питание, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий, субпродуктов птицы, мясных консервов (тушенка);

- не допускает использование в питании обучающихся фальсифицированной пищевой продукции, инъецированного мяса, очищенных овощей с признаками глубокой зачистки;

- не использует для изготовления блюд и кулинарных изделий пищевые продукты, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- участвует в работе бракеражной комиссии на постоянной основе согласно приказа руководителя муниципального общеобразовательного учреждения.

## **5. Требования к работникам**

5.1. Исполнитель обеспечивает укомплектование каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, достаточным количеством работников, в том числе производственным персоналом с соответствующей квалификацией, согласно Приложения №2 к Техническому заданию.

5.2. Исполнитель обеспечивает каждого работника пищеблока, обслуживаемого по Договору, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.3. Исполнитель допускает к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Договору, только лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

Работники, не имеющие личных медицинских книжек установленного образца и (или) с внесенными неполными сведениями в них, Исполнителем к работе не допускаются.

5.4. Исполнитель обеспечивает контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку.

5.5. Исполнителем на каждом пищеблоке обслуживаемых муниципальных общеобразовательных учреждений обеспечивается постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

5.6. Исполнителем обеспечивается контроль за использованием работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).

5.7. Ежедневно до начала работы Исполнитель обеспечивает осмотр и опрос каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с внесением результатов осмотра и опроса в специальный журнал.

## **6. Требования к соблюдению производственной санитарии**

6.1. Исполнителем ежедневно обеспечивается и поддерживается надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, с учетом действующих требований законодательства Российской Федерации.

6.2. Исполнитель проводит уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося (посетителя).

6.3. Исполнитель обеспечивает отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов, организует проведение профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий.

## **7. Требования к осуществлению производственного контроля**

7.1. Исполнитель разрабатывает и утверждает для каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (далее – Программа).

7.2. Исполнитель обеспечивает реализацию на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

7.3. Программа содержит минимальный перечень блюд, кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным исследованиям (испытаниям), минимальные номенклатуру лабораторных исследований (испытаний) и периодичность проведения лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с Приложением №3 к Техническому заданию.

Допускается увеличивать количество исследуемых блюд, кулинарной продукции и смывов, номенклатуру исследований, периодичность исследований.

7.4. Исполнитель за свой счет на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль блюд, кулинарной продукции, смывов согласно утвержденной Программы в аккредитованных испытательных лабораториях.

## **8. Требования к эксплуатации оборудования**

8.1. Исполнитель обеспечивает безопасность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, в том числе:

8.1.1. проводит технический контроль соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам.

8.1.2. проводит профилактические мероприятия, обеспечивающие поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование.

8.1.3. обеспечивает исправность холодильного и технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, весов и т.п.

8.2. Проводит своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

Факты проведения ремонтных работ оборудования (холодильного, технологического) регистрируются в специальном журнале «Журнал регистрации ремонтных работ оборудования» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

8.3. Соблюдает расстановку оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса.

8.4. Обеспечивает использование вытяжной вентиляции с механическим побуждением с целью предотвращения распространения запахов в другие помещения муниципального общеобразовательного учреждения.

8.5. В каждом пищеблоке персонал, имеющий доступ к эл. оборудованию, обязан иметь первую группу допуска по эл. безопасности.

8.6. Исполнитель обеспечивает проведение инструктажа по эл. безопасности на рабочем месте с ведением журнала инструктажа.

Приложение №3  
к Договору от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.  
№ 2023.141188

## ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

1. Циклические меню основного (организованного) питания разрабатываются с учетом следующих требований:

1.1. В циклические меню основного (организованного) питания осеннего периода включают овощные закуски из свежих овощей, компоты и напитки из свежих плодов и ягод.

1.2. В циклических меню зимне-весеннего периода блюда из свежих овощей (корнеплоды) урожая прошлого года заменяют на блюда из свежих овощей прошедших термическую обработку или из консервированных овощей, или из свежих овощей свежего урожая, включают компоты и напитки из сушеных или замороженных плодов и ягод.

1.3. В состав завтраков циклического меню основного (организованного) питания включают основные горячие блюда: молочные каши, молочные супы, овощные, яичные, творожные, мясные блюда, блюда из макарон; закуски – овощные, гастрономические (мясные или рыбные), бутерброды (со сливочным маслом, сыром, сливочным маслом и сыром, джемом, сливочным маслом и джемом и др.); горячие напитки – чай, какао, кофейный напиток, десерт – свежие или консервированные фрукты (в зависимости от сезона года), йодированные булочные изделия или йодированный батон.

Доля молочных каш в циклическом меню не должна превышать 50% от общего количества горячих блюд завтраков. Молочные каши (супы) в меню распределяют равномерно и чередуют с другими видами горячих блюд.

За весь период реализации циклического меню не допускают повторение на завтрак одних и тех же горячих блюд.

1.4. В состав обедов циклического меню основного (организованного) питания включают первые и вторые горячие блюда, гарниры, закуски (овощные, гастрономические (мясные или рыбные), напитки, хлеб.

Первые блюда изготавливают на мясо-костном, овощном, рыбном бульоне, не допускается изготовление первых блюд на воде.

Вторые основные горячие блюда включают в себя мясные, рыбные, овощные кулинарные изделия. Гарниры овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых.

В качестве третьих блюд используются компоты, кисели, напитки, соки.

За весь период реализации циклического меню не допускается повторение на обед одних и тех же горячих первых, вторых блюд, компотов, киселей.

Повторяемость гарниров и закусок не должна превышать 2-х раз.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака.

1.5. В состав полдников циклического меню основного (организованного) питания включают: хлебобулочное (выпечные изделия, пирожки с различными начинками) или кондитерское изделие (мармелад, пастила, зефир, печенье, вафли, пряники), напиток (молоко, молочнокислые напитки, чай, компоты, кисели), свежие или консервированные фрукты.

1.6. В меню должны использоваться специализированные пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

1.7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд (блюд схожих по составу) или кулинарных изделий, в один и тот же день или в последующие два дня. Не допускается повторение блюд схожих по составу в течении дня.

1.8. Допускается корректировать циклические меню в части не противоречащей действующим требованиям по согласованию с Заказчиком, в том числе для отдельных муниципальных общеобразовательных организаций на основании результатов анализа опроса и предложений обучающихся и их законных представителей.

2. Исполнитель извещает муниципальную общеобразовательную организацию о внесенных корректировках в меню не позднее чем за 3 дня до размещения данного меню на официальном сайте муниципальной общеобразовательной организации и начала его реализации.

3. Исполнитель обеспечивает соответствие фактического питания обучающихся цикличному меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие адекватные по своей пищевой ценности и энергии. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие оформляется в виде Акта замены в котором указывается основание замены.

Акт замены представляется Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации каждый раз, когда вносятся изменения в ежедневное меню.

4. Исполнитель ежедневно до начала организации питания обучающихся направляет в адрес муниципальной общеобразовательной организации ежедневные меню, оформленные в соответствии с действующими требованиями, для размещения на официальном сайте школы, а также размещает ежедневные меню основного (организованного), дополнительного и диетического (при необходимости) питания на линии раздачи и в других доступных для обучающихся и их законных представителях местах.

5. Исполнитель ежедневные меню утверждает подписью и печатью.

6. Рекомендуются Исполнителю согласовать цикличные меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7. Утвержденные меню направляются Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации для размещения на официальном сайте не позднее чем за 10 дней до начала оказания услуг.

8. Каждое цикличное меню, размещенное на официальном сайте, имеет титульный лист с оформленными Грифами «Утверждаю» и «Согласовано» (при необходимости), наличием наименования в котором указывается цикличность (10, 12, 15, 15 и т.д. дневное) и наименование муниципальной общеобразовательной организации, для которой указанное меню предназначается, пояснения к меню (кем разработано, на основании каких сборников рецептур) с обязательным указанием даты утверждения и согласования.

9. Исполнителем принимается ассортимент буфетной продукции согласно приложения к настоящему Договору, с учетом ограничений, в соответствии с действующими требованиями, утверждаться оператором питания и согласовываться МАУ ДОШП.



Ассортиментный перечень буфетной продукции  
для организации дополнительного питания обучающихся

1. Мучные кулинарные изделия (пирожки печеные из дрожжевого теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки печеные из пресного слоеного теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки песочные с яблоками; пирожки печеные из пресного сдобного теста; ватрушки, крендели, слойки и др.),
2. Сдобные булочные изделия, в том числе с начинками (повидло, джем) (булочка «Ванильная», «Булочка с орехами», булочка «Домашняя», булочка «Дорожная», «Булочка с повидлом обсыпная» булочка «Октябренок», булочка «Школьная», булочка «Веснушка», булочка «Российская» и др.),
3. Мучные изделия пониженной калорийности (булочки «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», «Молочная», «К завтраку», «Закусочная», «Янтарная», «Деревенская», «Творожная», «Украинская», «К чаю», «Новинка», «Обогащенная» и др.),
4. Изделия из разных видов теста (кекс «Столичный», кекс «Творожный», кекс «Здоровье», кекс «Здоровье», полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом, печенье «Нарезное», «Ленинградское», коврижки молочные и др.),
5. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые, поштучно,
6. Вода питьевая бутилированная негазированная в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
7. Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
8. Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
9. Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 200 мл,
10. Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
11. Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
12. Орехи (кроме арахиса), сухофрукты в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г,
13. Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, пастила, мармелад), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в потребительской упаковке промышленного изготовления до 25 г.



Приложение №2  
к Техническому заданию

Информация о сотрудниках пищеблоков

№ п/п	Наименование общеобразовательного учреждения	ФИО сотрудника	Должность	Уровень образования и его квалификация	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенического обучения	Справка об отсутствии судимости (да/нет)

**Минимальные требования к лабораторным исследованиям (испытаниям)  
по каждому пищеблоку**

вид исследований*	объект исследования (обследования)*	количество*	период проведения исследований	кратность исследований (испытаний) **
<b>готовые блюда и кулинарные изделия</b>				
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие обязательным требованиям (КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S. Aureus, Proteus, плесени, дрожжи), в том числе патогенные (показатели определяются по каждому блюду полным набором)	салаты и закуски заправленные	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, декабрь-февраль, март-май	3 раза
	вторые блюда (блюда из рыбы, мяса, птицы)	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, март-май	2 раза
	гарниры или соусы и заправки для вторых блюд	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, декабрь-февраль, март-май	3 раза
<b>смывы с объектов окружающей среды (оборудование, инвентарь, посуда, тара, специальная одежда и т.д.)</b>				
микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП или КМАФАнМ)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара)	одномоментно 5 смывов (проб)	сентябрь-ноябрь, март-май	2 раза
микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	одномоментно 3 смывов(проб)	декабрь-февраль, март-май	2 раза
микробиологические исследования смывов на наличие бактерии рода сальмонелл	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смывов(проб)	декабрь-февраль, март-май	2 раза
микробиологические исследования смывов на наличие листерий	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смывов(проб)	декабрь-февраль, март-май	2 раза
исследования смывов на наличие яиц гельминтов	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смывов(проб)	сентябрь-ноябрь	1 раза

продовольственное (пищевое) сырье***						
ЖКС, показатели (фальсификации)	показатели	идентификации	молоко	1 образец	сентябрь-ноябрь	1 раза
ЖКС, показатели (фальсификации)	показатели	идентификации	сливочное масло	1 образец	сентябрь-ноябрь	1 раза
ЖКС, показатели (фальсификации)	показатели	идентификации	сыр	1 образец	сентябрь-ноябрь	1 раза
ЖКС, показатели (фальсификации)	показатели	идентификации	творог	1 образец	сентябрь-ноябрь	1 раза
ЖКС, показатели (фальсификации)	показатели	идентификации	сметана	1 образец	сентябрь-ноябрь	1 раза
ЖКС, показатели (фальсификации)	показатели	идентификации	кисломолочная продукция	1 образец	сентябрь-ноябрь	1 раза
на наличие иерсиний			овощи очищенные вакуумированные	1 образец	март-май	1 раза
на наличие иерсиний			упаковка очищенных вакуумированных овощей	1 образец	март-май	1 раза
на наличие карагинана			мясо	1 образец	декабрь-февраль	1 раза
на наличие сальмонелл			мясо птицы	1 образец	декабрь-февраль	1 раза

Примечание: \* допускается увеличивать количество видов исследований, объект исследования (обследования), кратность исследований. Под объектами исследования (обследования) понимаются пробы, образцы готовых блюд и кулинарных изделий, смывов с объектов окружающей среды (оборудования, инвентаря, посуды, тары, специальной одежды и т.д.), продовольственного (пищевого) сырья.

\*\*указано общее количество (кратность) исследований (испытаний) проведённых во всех периодах. Испытания могут проводиться как в каждом из указанных периодов, так и в любом из периодов по усмотрению Исполнителя.

\*\*\* отбор проб осуществляют от партии пищевой продукции.







МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ  
реестр общеобразовательных учреждений Октябрьского района г. Красноярска

№ п/п	Полное наименование ОУ	Адрес местонахождения
1.	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 13 «Академ»	660036, г. Красноярск, ул. Академгородок, дом 17Г 660036, г. Красноярск, ул. Академгородок, дом 19Г
2.	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 3"	660030, г. Красноярск, ул. Ботаническая, дом 22 а
3.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 21"	660018, г.Красноярск, ул. Мечникова, дом 13; 660018, г. Красноярск, ул. Толстого, дом 43
4.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 36"	660100, г. Красноярск, ул. Сопочная, дом 40
5.	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 82»	660074,г.Красноярск, ул. Академика Киренского, дом 19
6.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 95»	660115, г.Красноярск, ул. Юшкова, дом 38
7.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 30»	660011, г. Красноярск, ул. Лесная улица, дом 147
8.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Лицей № 10"	660113, г. Красноярск, ул. им Героя Советского Союза Д.М. Карбышева, дом 1
9.	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 72 с углубленным изучением отдельных предметов имени М.Н. Толстихина»	660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, дом 7
10.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 39»	660061, г. Красноярск, ул. Калинина, дом 67
11.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №3»	660028, г. Красноярск, ул. Новая Заря, дом 23
12.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 8»	660062, г. Красноярск, ул. Крупской, дом 10в
13.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 133»	660130, г. Красноярск, ул. Гусарова, дом 16
14.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 73 имени Т.К. Кравцова»	660058, г. Красноярск, ул. Мелькомбинатская, дом 2
15.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 84»	660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, дом 1
16.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 99»	660113, г. Красноярск, ул. Юшкова, дом 8а
17.	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 159»	660061, г. Красноярск, ул. Калинина, дом 110
18.	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 1»	660130, г. Красноярск, ул. Петра Словова, дом 14 660130, г. Красноярск, ул. Гусарова 16

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

И.Н. Фоминых

Т.В. Фионов

## ФОРМА

Акт сдачи-приемки оказанных услуг  
с общеобразовательным учреждением \_\_\_\_\_ района  
города Красноярска (за первую половину месяца).

**Акт сдачи-приемки оказанных услуг от « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.**

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений  
\_\_\_\_\_ района, согласно Договора № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, за период с \_\_\_\_\_ по  
\_\_\_\_\_

<i>Наименование общеобразовательного учреждения</i>			
<b>№</b>	<b>Наименования групп обучающихся (категории)</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Ед.изм.</b>
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**ЗАКАЗЧИК**

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Муниципальное образовательное учреждение (наименование)

должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**ФОРМА**

Акт сдачи-приемки оказанных услуг с общеобразовательным учреждением  
 \_\_\_\_\_ района города Красноярска  
 (за полный месяц).

**Акт сдачи-приемки оказанных услуг от « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.**

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений  
 \_\_\_\_\_ района, согласно Договора № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, за период с \_\_\_\_\_ по  
 \_\_\_\_\_

<i>Наименование общеобразовательного учреждения</i>			
<b>№</b>	<b>Наименования групп обучающихся (категории)</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Ед.изм.</b>
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 6-10 л		дето/дней
6	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней
7	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней
8	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней
9	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней
10	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней



11	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней
12	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней
13	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней
14	Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня		дето/дней

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

Должность

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Муниципальное образовательное учреждение (наименование)  
должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

# ФОРМА

Таблица 3

Акт сдачи-приемки оказанных услуг с Заказчиком (за первую половину месяца).

**Акт сдачи-приемки оказанных услуг №\_\_ от «»\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.**

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений \_\_\_\_\_ района, согласно Договора №\_\_ от \_\_\_\_\_, за период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во	Ед.изм.	Стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней		
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней		
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней		
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней		
				<b>ИТОГО:</b>	
				<b>Без налога (НДС)/с НДС</b>	

Всего оказано услуг на сумму руб. коп

Сумма прописью \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

## Примечание:

1. Заказчик претензий по объему оказания услуг не имеет/имеет.
2. Заказчик претензий качеству оказания услуг не имеет/имеет.
3. Заказчик претензий по срокам оказания услуг не имеет/имеет.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

**ЗАКАЗЧИК**

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## ФОРМА

Таблица 4

Акт сдачи-приемки оказанных услуг с Заказчиком (за полный месяц).

**Акт сдачи-приемки оказанных услуг №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.**

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений \_\_\_\_\_ района, согласно Договора №\_\_ от \_\_\_\_\_, за период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№	Наименования групп обучающихся (категории)	Кол-во	Ед.изм.	Стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л		дето/дней		
2	Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л		дето/дней		
3	Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л		дето/дней		
4	Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л		дето/дней		
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 6-10 л		дето/дней		
6	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней		
7	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л		дето/дней		

8	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней		
9	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней		
10	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л		дето/дней		
11	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней		
12	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней		
13	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л		дето/дней		
14	Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня		дето/дней		
				<b>ИТОГО:</b>	
				<b>Без налога (НДС)/ с НДС</b>	

Всего оказано услуг на сумму руб. коп

Сумма прописью \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

**Примечание:**

1. Заказчик претензий по объему оказания услуг не имеет/имеет.
2. Заказчик претензий качеству оказания услуг не имеет/имеет.
3. Заказчик претензий по срокам оказания услуг не имеет/имеет.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

**ЗАКАЗЧИК**

Должность

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"**

Номер договора: 2023.141188

**Исполнитель:**

Дата подписания: 19.07.2023 18:55 (МСК)  
Организация: ООО "МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ КЕЙТЕРИНГОВАЯ КОМПАНИЯ"  
ФИО: ФИОНОВ ТИМОФЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧ  
Должность: ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
Сертификат ЭП  
действителен с: 12.10.2022 15:42 (МСК)  
действителен до: 12.01.2024 15:52 (МСК)  
Серийный номер сертификата ЭП: 01A62AD4002CAF77BD457A43E64A114C33

**Заказчик:**

Дата подписания: 20.07.2023 05:31 (МСК)  
Организация: МАУ ДОШП  
ФИО: Фоминых Ирина Николаевна  
Должность: Директор  
Сертификат ЭП  
действителен с: 24.04.2023 12:39 (МСК)  
действителен до: 17.07.2024 12:39 (МСК)  
Серийный номер сертификата ЭП: 03162516809BB8245640225125B2EE72