

Договор №7/2025
на оказание услуг по организации и обеспечению
питанием детей во время летней оздоровительной кампании

г. Калининград

«16» мая 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 4, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Виноградова Михаила Витальевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и

общество с ограниченной ответственностью «КАРАВАЙ», в лице генерального директора Зиновьевой Виктории Павловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

Основания заключения договора

Основанием для заключения настоящего Договора является п. п. 2 п. 7.1. Положения о закупках товаров, работ, услуг МАОУ СОШ № 4.

1. Предмет Договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания детей во время летней оздоровительной кампании (далее - Услуги) в лагере дневного пребывания Заказчика в соответствии с согласованным цикличным меню, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

Место оказания услуг: г. Калининград, Каштановая аллея, д.147 (МАОУ СОШ № 50).

1.2. Услуга по организации питания детей включает в себя: поставку продуктов питания, приготовление готовых блюд (приготовление завтраков, обедов).

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

1.4. Объём и содержание Услуг определяются Приложением № 1 Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.5. Договор заключается с Исполнителем являющимся субъектом малого и среднего предпринимательства.

2. Сроки оказания Услуг

2.1. Сроки оказания Услуги по настоящему Договору:

1 смена - со 02 июня 2025 года по 23 июня 2025 года.

12 июня 2025 года – услуги не оказываются.

2.2. Договор считается исполненным в полном объеме после подписания Сторонами Акта приёмки оказанных услуг по Договору, составленного в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон, и полной оплаты оказанных услуг.

3. Права и обязанности Заказчика

3.1. Заказчик вправе:

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

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

3.1.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для участия в проведении экспертизы (контроля) оказанных Услуг по настоящему Договору и предоставленной Исполнителем отчетной документации.

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

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

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

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

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Договора.

3.2.2. Назначить представителя из своих сотрудников, ответственного за организацию питания детей.

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

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

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

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

3.2.7. Предоставить необходимое имущество, инвентарь, оборудование и производственные помещения во временное безвозмездное пользование для оказания услуг по организации питания с оформлением в установленном порядке актов приема-передачи.

4. Права и обязанности Исполнителя

4.1. Исполнитель вправе:

4.1.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приёмки оказанных услуг по договору на основании предоставленных Исполнителем отчётных документов и материалов.

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

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

4.2. Исполнитель обязан:

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

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

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

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

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

4.2.6. Осуществлять производственный контроль при организации питания отдыхающих в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий».

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

4.3. Исполнитель обеспечивает оказание Услуг по договору в соответствии с разработанным примерным двухнедельным меню, согласованным с Заказчиком.

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

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

4.6. Исполнитель следит за своевременным прохождением работниками медицинских профилактических осмотров, в соответствии с инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых

предприятиях, согласно Приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

5. Цена и порядок расчетов

5.1. Цена настоящего договора **составляет 404 884 (четыреста четыре тысячи восемьсот восемьдесят четыре) рублей 65 копеек. НДС не предусмотрен.**

Цена единицы услуги составляет 238 (двести тридцать восемь) рублей 87 коп. в день на одного человека.

5.2. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора. При этом Стороны определили, что твердой ценой Договора является сумма фактически оказанных Услуг, подтвержденная актами приема-передачи оказанных Услуг.

5.3. Общая стоимость Услуг включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего Договора.

5.4. Не позднее пяти дней с момента оказания услуг, Исполнитель составляет и представляет Заказчику Акт приёма оказанных услуг, содержащий сведения об объеме и стоимости оказанных услуг. Заказчик рассматривает и подписывает акт в течение пяти дней с момента его получения от Исполнителя.

При наличии недостатков в оказанных Исполнителем услугах Заказчик указывает об этом в акте. В случае, если допущенные Исполнителем недостатки не будут указаны в акте, услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом и подлежащими оплате в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.5. При уклонении Заказчика от подписания акта либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленного п. 5.4. настоящего Договора, а услуги оказанными Исполнителем надлежащим образом.

5.6. Оплата Услуг по настоящему Договору осуществляется без предоплаты, по факту оказания Услуг, путём перечисления Заказчиком денежных средств на банковский расчётный счёт Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней после подписания Сторонами Акта приёма оказанных услуг в пределах доведённых до Заказчика лимитов бюджетных обязательств.

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

5.8. Стороны по соглашению сторон вправе изменить размер и (или) сроки оплаты и (или) оказания услуг в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии на основании ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

6. Ответственность Сторон

6.1. Ответственность Заказчика:

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

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

6.2. Ответственность Исполнителя:

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

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

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

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

6.3. Условия освобождения Сторон от ответственности:

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Качество предоставляемой Услуги

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

- гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.

8. Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров

8.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке.

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

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

8.4. До передачи спора на разрешение в суд Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. При этом претензия должна быть направлена в письменном виде. На

полученную претензию Сторона должна дать письменный ответ, по существу, в срок до 5 (пяти) рабочих дней с даты её получения.

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

9. Прочие условия

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

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

10. Срок действия Договора

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

Приложение № 1 Техническое задание

Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

Заказчик

**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение города
Калининграда средняя общеобразовательная
школа № 4 (МАОУ СОШ № 4)**
236022, г. Калининград, К. Маркса, д. 65
ИНН/КПП 3904014098/390601001
ОТДЕЛЕНИЕ КАЛИНИНГРАД БАНКА
РОССИИ //УФК по Калининградской области,
г. Калининград
БИК 012748051
Казначейский счёт 03234643277010003500
Получатель: КОМИТЕТ ПО ФИНАНСАМ
(МАОУ СОШ № 4, л/с 81273J00720)

Исполнитель

ООО «КАРАВАЙ»
Юридический адрес: 236022, Калининградская
область, г. Калининград, ул. Сержанта Колоскова,
д. 8, кв. 110
Фактический адрес: 236039, Калининградская
область, г. Калининград, ул. Богдана
Хмельницкого, д. 57, 4 этаж
Тел./факс: 8(4012) 611-552
Электронная почта: vzvz757@gmail.com
ИНН/КПП 3906982947/390601001
ОГРН 1163926056777
р/с 40702810720000000307
КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8626
ПАО СБЕРБАНК
г. Калининград, Московский проспект, д. 24
к/с 30101810100000000634
БИК 042748634

Директор



М.В. Виноградов

Генеральный директор



М.П.

/ В.П. Зиновьева

Приложение № 1
к Договору № 7/2025 на оказание услуг по организации и обеспечению
питанием детей во время летней оздоровительной кампании
от «16» мая 2025 года

Техническое задание

Место оказания услуг: г. Калининград, Каштановая аллея, д.147
Срок оказания услуг: с 02 июня 2025 года по 23 июня 2025 года.

Смена - с 02 июня 2025 года по 23 июня 2025 года.

12 июня 2025 года – услуги не оказываются.

Оказание услуг осуществляется на базе производственных помещений пищеблока и обеденного зала образовательного учреждения МАОУ СОШ № 50.

Исполнитель берет на себя обязанность обеспечить согласно графику приема пищи, утвержденного в образовательной организации, ежедневный рацион питания по типовому меню, которое основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений, для детей в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием.

Для детей в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием предоставляется двухразовое питание: завтрак, обед.

Один из приемов пищи (завтрак или обед) в день может предоставляться в виде сухих пайков, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Сухие пайки составляются на основании методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20. 2.4.

Исполнитель обеспечивает соблюдение требований санитарного, ветеринарного законодательства, технических регламентов, государственных стандартов качества, технических условий на всех этапах обращения пищевых продуктов (от производственного сырья до готовых блюд).

Все продукты, используемые для приготовления пищи, должны быть качественными и соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель должен обеспечить:

- оказание услуг в соответствии с разработанным двухнедельным меню, утвержденным руководителями Исполнителя и Заказчика;
- доставку пищевых продуктов (сырье и/или полуфабрикаты) в место приготовления пищи, приготовление пищи (пищеблок общеобразовательной организации), а также раздачу готовой продукции (столовые общеобразовательной организации) собственными силами в соответствии с установленными требованиями санитарного, ветеринарного законодательства, требованиями технических регламентов;
- строгое соответствие правил приема и хранения поступающих пищевых продуктов;
- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (иметь программу производственного контроля и разработанные, внедренные и поддерживающие процедуры, основанные на принципах ХАССП);
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к санитарному содержанию основных и вспомогательных помещений, рабочих мест, мытью оборудования, кухонной и столовой посуды и инвентаря;
- наличие уборочного инвентаря для каждого цеха в соответствии с требованиями СанПиН;
- производственную потребность работников в моющих и дезинфицирующих средствах в соответствии с установленной периодичностью и нормами расхода;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при допуске работников к исполнению трудовых обязанностей, соблюдению в процессе работы правил личной гигиены;
- прохождение всеми работниками в соответствии с установленными требованиями предварительных и периодических профилактических медицинских осмотров;
- наличие для каждого работника столовой не менее трех полных комплектов санитарной одежды;
- оснащение пищеблока кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, исходя из 100% (205 комплектов) охвата питанием детей в возрасте от 6 до 18 лет в

муниципальных лагерях с дневным пребыванием, в соответствии с действующими нормами и запас посуды не менее 50% (103 комплекта) охвата питанием детей в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием;

- оказание услуг в соответствии с установленным Заказчиком режимом работы столовой;
- реализацию готовой продукции только с разрешения бракеражной комиссии оформленного в соответствующем журнале;
- накрытие столов силами работников Исполнителя, при этом блюда (суп, гарнир) должны быть горячими ко времени приема пищи, согласно утвержденному графику;
- наличие технолога (шеф-повара), имеющего образование в сфере общественного питания, в период организации питания детей в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием в течение всей работы пищеблока;
- наличие персонала, имеющего образование в сфере общественного питания. Не допускать исполнение обязанностей вспомогательного персонала работниками, занятыми непосредственно приготовлением пищи;
- отбор и хранение в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции с целью контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке;
- ежедневную уборку помещений цехов (пищеблока) и обеденных столов после каждого приема пищи, генеральную уборку помещений и оборудования не реже 1 раза за весь период оказания услуг для детей в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием, включая вентиляционные системы;
- мытьё оконных блоков и стекол помещений цехов не реже 1 раза за весь период оказания услуг;
- хранение жидких отходов в соответствии с требованиями, предъявляемыми законодательством об отходах производства и потребления и их ежедневный вывоз;
- стирку форменной одежды поваров и других сотрудников пищеблока с последующей передачей копий подтверждающих документов Заказчику;
- вывоз мусора, образующийся в процессе оказания услуг Исполнителем, с последующей передачей копий подтверждающих документов Заказчику;
- ремонт и обслуживание технологического оборудования, переданного образовательной организацией и нести все расходы, связанные с его обслуживанием согласно требованию завода-изготовителя и оперативным ремонтом;
- наличие на столах, в обеденном зале, и на линии раздачи специальных диспенсеров и салфеток в них в течение всего срока оказания услуг;
- назначение ответственного лица за противопожарное состояние и противопожарную безопасность в помещениях цехов пищеблока и предоставить копию подтверждающего документа в образовательную организацию;
- информирование руководства образовательной организации обо всех чрезвычайных ситуациях, которые могут угрожать жизни и здоровью детей в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием и работников;
- наличие не менее 205 комплектов для детей в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием (тарелка для первого, тарелка для второго, ложка большая, вилка, стакан бумажный для горячих напитков, стакан пластиковый для холодных напитков, салфетка одноразовая) одноразовой посуды, в случае выхода из строя посудомоечных машин и других непредвиденных обстоятельств.

Требования к качеству и безопасности оказания услуг:

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с техническими регламентами, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятых в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации (в случае, если такие требования установлены как обязательные для применения) и другими действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормами и требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания, в том числе:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

- Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Законом РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;
- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769;
- ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;
- ТР ЕАЭС 044/2017. «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;
- ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;
- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и

коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» (утв. Минздравом РФ 04.04.1999 № 1100/904-99-115).

Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

Требования по передаче Заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

В пищеблоке образовательной организации должны находиться:

- заявки на питание, журналы учета фактической посещаемости детей;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- полный комплект товаросопроводительной документации на пищевую продукцию и продовольственное сырье, в том числе документы, удостоверяющие их происхождение, качество, безопасность (декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства) и документы, обеспечивающие прослеживаемость данной продукции;
- информация об Исполнителе и услугах.

Объем услуг: 1 695 дето-дней

№ п/п	Категория питающихся	Кол-во детей	Кол-во дней	Кол-во дето-дней	Цена ед. услуги на 1 ребенка в день, руб.	Сумма, руб.
1	Дети, в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием	75	21	1 575	238,87	376 220,25
2	Дети, в возрасте от 6 до 18 лет в муниципальных лагерях с дневным пребыванием (разные дни пребывания, в пределах срока оказания услуг)	12	10	120	238,87	28 664,40
Начальная (максимальная) цена договора (руб.)						404 884,65

Заказчик

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 4 (МАОУ СОШ № 4)
 236022, г. Калининград, К. Маркса, д. 65
 ИНН/КПП 3904014098/390601001
 ОТДЕЛЕНИЕ КАЛИНИНГРАД БАНКА РОССИИ //УФК по Калининградской области,
 г. Калининград
 БИК 012748051
 Казначейский счёт 03234643277010003500
 Получатель: КОМИТЕТ ПО ФИНАНСАМ (МАОУ СОШ № 4, л/с 81273J00720)

Исполнитель

ООО «КАРАВАЙ»

Юридический адрес: 236022, Калининградская область, г. Калининград, ул. Сержанта Колоскова, д. 8, кв. 110
 Фактический адрес: 236039, Калининградская область, г. Калининград, ул. Богдана Хмельницкого, д. 57, 4 этаж
 Тел./факс: 8(4012) 611-552
 Электронная почта: vzvz757@gmail.com
 ИНН/КПП 3906982947/390601001
 ОГРН 1163926056777
 р/с 40702810720000000307
 КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8626
 ПАО СБЕРБАНК
 г. Калининград, Московский проспект, д. 24
 к/с 30101810100000000634
 БИК 042748634

Директор



М.В. Виноградов

Генеральный директор



М.П.

/ В.П. Зиновьева