Данные электронной подписи	Данные электронной подписи
Владелец: ШИРОКАНОВА ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА Организация: ООО "АЗБУКА ПИТАНИЯ", 6671048749 668401001 Подписано: 04.09.2026 07:32 (МСК)	Владелец: Саблина Мария Александровна Организация: МАОУ «Лицей № 77 г. Челябинска», 7449017002 744901001 Подписано: 14.09.2026 06:07 (МСК)
Данные сертификата Серийный номер: 02DD249C000BB4A8B0487778440D3C79DD Срок действия: 12.03.2026 12:18 (МСК) - 12.06.2027 12:28 (МСК) Издатель сертификата: CN=Федеральная налоговая служба, O=Федеральная налоговая служба, STREET="ул. Неглинная, д. 23", L=г. Москва, S=77 Москва, C=RU, OGRN=1047707030513, E=uc@tax.gov.ru, OID.1.2.643.100.4=7707329152	**Данные сертификата** Серийный номер: 034DF6D7D5BFA5280866FAC167D52AB1 Срок действия: 30.07.2026 12:20 (МСК) - 23.10.2027 12:20 (МСК) Издатель сертификата: CN=Федеральное казначейство, O=Федеральное казначейство, C=RU, L=г. Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OGRN=1047797019830, OID.1.2.643.100.4=7710568760, S=77 Москва, E=uc_fk@roskazna.ru
Документ подписан электронной подписью	**Документ подписан электронной подписью**

Номер договора: 2026.225610
Место подписания: Электронная площадка www.rts-tender.ru
Реестровый номер закупки: 32616255372

Договор № 2026.225610
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Челябинск «14» сентября 2026 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 77 г. Челябинска», в лице директора Саблиной Марии Александровны, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания» ООО «Азбука питания», в лице директора Широкановой Елены Александровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в соответствии с требованиями Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «Лицей № 77 г. Челябинска» и Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключается по результатам конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства № 32616255372 (далее – конкурс в электронной форме) на оказание услуг по организации горячего питания в соответствии с Протоколом № №32616255372-04 от «02» сентября 2026г. и извещением о проведении конкурса в электронной форме.

1.2. По настоящему договору Исполнитель обязуется организовать ежедневное питание для обучающихся Заказчика, получающих бюджетные средства на питание согласно муниципальной программе «Основные направления реализации государственной политики в системе образования города Челябинска».

1.3. Срок оказания услуг: с 14.09.2026 по 31.05.2027.

1.4. Место оказания услуг: г. Челябинск, ул. Ереванская, д.16, столовая, 1 этаж.

2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» создаёт бракеражную комиссию для контроля за качеством готовых блюд в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанных с определением соответствия оказываемых услуг потребностям Заказчика в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии Заказчика в любом составе соблюдения условий организации питания обучающихся, условий хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления блюд.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.1.2. Предоставить имеющиеся нежилые помещения по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.3. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договора безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.4. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;

3.1.5. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.6. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.7. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 08.00 утра на текущий день. В заявке указываются: категория детей, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.1.8. При отсутствии замечаний Заказчик обязан согласовать четырехнедельное меню, разработанное и представленное исполнителем в течение 3 рабочих после его предоставления исполнителем, при наличии замечаний, заказчик указывает на выявленные отклонения и отправляет на доработку исполнителю. Исполнитель вносит корректировку в течение 3 дней и направляет Заказчику.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям технического задания, в соответствии с настоящим Договором;

3.2.5. Указывать на замечания, либо на необходимость доработки представленного исполнителем четырехнедельного меню представленного заказчику.

3.2.6. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Договора;

3.2.7. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

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

3.3.3. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания в соответствии с Приложением №1 к Договору и действующим законодательством, без согласованного меню исполнитель не имеет право приступать к оказанию услуг по организации горячего питания.

3.3.4. Обеспечить ежедневное питание обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в соответствии с согласованным с заказчиком меню.

3.3.5. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение обучающихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

3.3.6. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.7. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к договору).

3.3.8. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим;

3.3.9. Исполнитель предоставляет Заказчику всю необходимую документацию на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством, по требованию заказчика в течение 24 часов с момента получения запроса.

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

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

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

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

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

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

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим договором.

3.4.2. Исполнитель вправе привлечь к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

3.4.3. По согласованию с Заказчиком оказывать дополнительные услуги по организации питания обучающихся за счет средств родителей (организация продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки и иные услуги по организации питания).

3.4.4. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

3.4.5. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в извещении об конкурсе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены составляет 9 561 481,55 (девять миллионов пятьсот шестьдесят одна тысяча четыреста восемьдесят один) рубль 55 копеек, НДС не облагается на основании пп. 5 п. 2 ст. 149 Налогового кодекса РФ. В цену договора входят расходы «Исполнителя», связанные с исполнением договора, включают в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением договора.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему договору, определяется в соответствии с расчетом цены договора (Приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) и согласованным с Заказчиком (четырехнедельному) меню, с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены договора по итогам конкурса в электронной форме.

Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора рассчитывается путем деления цены, предложенной победителем конкурса в электронной форме на начальную (максимальную) цену договора.

4.3. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены договора составляет 1.

4.4. Цена настоящего договора может быть изменена по соглашению сторон при условии изменения предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего договора.

4.5. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы

услуги. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

4.6. Условия настоящего договора о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.7. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся обучающихся на основании документа о приемке (акт об оказании услуг).

4.8. Оплата услуг производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке (акт об оказании услуг) на основании платежных документов, счета-фактуры (при наличии).

Для оплаты услуг по договору за декабрь 2026г. Исполнитель не позднее 25 декабря 2026г. предоставляет Заказчику документы о приемке оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах, счет, счет-фактуру (если предусмотрена), которые составляются с учетом объема оказания услуг по 30 декабря 2026 г. Оплата услуг, оказываемых в декабре 2026 г., осуществляется по 30 декабря 2026 г.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1.Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2 Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

6.4. Штрафы начисляются за неисполнения или ненадлежащего исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа составляет 5% от цены договора.

6.5. Штрафные неустойки уплачиваются Исполнителем в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента предъявления Заказчиком письменной претензии об уплате штрафных санкций.

6.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек, пеней.

6.7.Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства.

6.8. Такая пеня устанавливается Договором в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.9. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате событий чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 7.2 настоящего договора, известить об этом другую сторону в письменном виде.

Если сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой стороне убытки, причиненные неизвещением или несвоевременным извещением.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Стороны обязуются разрешать возникающие разногласия путем переговоров и заявления претензий. В каждой претензии должны быть указаны содержание и обоснование претензии, а также конкретные требования Стороны.

8.2. Сторона, получившая претензию, должна дать в ответ по существу, в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты получения претензии.

8.4. Расторжение договора допускается по соглашению сторон договора, решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

8.5. Расторжение договора влечет за собой прекращение обязательств сторон договора по нему, но не освобождает от ответственности за неисполнение обязательств, которые имели место быть до расторжения договора.

8.6. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

9. Прочие условия

9.1. Настоящий договор вступает в силу с момента заключения и действует по 31.05.2027г. (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

9.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение настоящего договора, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

9.3. Все изменения и дополнения к настоящему Договору производятся по соглашению Сторон и оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения.

9.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

9.5. Настоящий договор имеет 2 приложения, являющиеся неотъемлемой частью настоящего договора.

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Расчет цены договора

10. Реквизиты сторон

Заказчик:
МАОУ «Лицей №77 г. Челябинска»
454129, г. Челябинск, ул. Ереванская, дом 16
ИНН 7449017002 КПП 744901001
ОГРН 1027402702986
Получатель: Комитет финансов города Челябинска (МАОУ «Лицей №77 г. Челябинска» л/с 3047303028А, 3147303008А)
Банк получателя:
ОКЦ № 5 УГУ Банка России//УФК по Челябинской области г Челябинск
Казначейский счет (р/с): 03234643757010006900
ЕКС (к/с): 40102810645370000062
БИКТОФК: 017501500
тел./факс 8 (351) 253-35-64; 254-04-10
e-mail: sch77@inbox.ru

Директор

_____ / Саблина М. А. /

М.П.

Исполнитель:
ООО «Азбука питания»
Юридический/ почтовый адрес: 623300, Свердловская область, Г.О. Красноуфимск, г. Красноуфимск, ул. Пролетарская, д. 92, офис
ИНН 6671048749
КПП 668401001
ОГРН 1169658081042
Филиал «Екатеринбургский» АО «Альфа-банк»
40702810938030021542
30101810100000000964
БИК 046577964
Тел/факс 8 (343) 380-00-19/отсутствует
Email:AzPitan@yandex.ru

Директор

_____ / Широканова Е.А./

М.П.

Приложение № 1 к договору № 2026.225610
от «14» сентября 2026 г.

Техническое задание

1.Сведения об основных условиях оказания услуг

1) Наименование заказчика: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 77 г. Челябинска».

2) Место оказания услуг: г. **454129, г. Челябинск, ул. Ереванская, 16 столовая 1 этаж;**

3) Сроки оказания услуг: с 14.09.2026 по 31.05.2027.

4) График оказания услуг:

Режим работы школы: с 07 часов 30 минут по 20 часов 00 минут

Количество смен: 2

Оказание услуг производится в соответствии с Категорией обучающихся с 1-го по 11-й классы, получающие бюджетные средства на питание и расписанием работы столовой в соответствии с учебным планом заказчика, для организации горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в 2026-2027г.г.

5) **Регулярное горячее питание детей по (четырехнедельному) меню для обучающихся, в соответствии с категорией:**

- Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям;
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования - дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды;
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из малообеспеченных семей;
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45);
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети из многодетных семей;
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий;
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды;
- Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнослужащим.

6) Исполнитель поставляет продукцию по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 7:00 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

2. Требования соответствия к функциональным характеристикам объекта закупки.

Услуги по питанию должны отвечать требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Регулярное горячее питание детей по (четырехнедельному) меню, в соответствии с санитарными нормами для детей от 7 до 11 лет (начальная школа 1-4 классы) и 12 лет и старше (5-11 классы), согласованному с Заказчиком.

Услуги по питанию детей должны быть оказаны качественно и в полном объёме.

В меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактический рацион питания должен соответствовать согласованному с заказчиком меню.

3. Требования соответствия качественным характеристикам объекта закупки.

Ежедневное рациональное питание учащихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами. Оказание услуг питания основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 и национальными стандартами РФ.

Качество услуг питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

-Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки".

-Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

-Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки").

-Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". (Вместе с «ТРТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза.О безопасности пищевой продукции.»)

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию".

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

- "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст).

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

-Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".

- «МР 2.4.0179-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания учащихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (в ред. Изменения N 1, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.02.2026 - МР 2.4.0413-26).

- "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст).

-"ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).

- "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).

- "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст).

- "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст).

- "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст).

-"ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).

-"ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст).

-"ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01".

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил".

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества".

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания обучающихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

– наименование и адрес предприятия-изготовителя;

– наименование готового блюда и кулинарной продукции;

– номер технологической карты;

– масса нетто;

– количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);

– количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- дата выработки;

– срок годности и условия хранения;

– состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);

– пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика , принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

Исполнитель обеспечиваете доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания обучающихся, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи

4. Требования соответствия эксплуатационным характеристикам объекта закупки.

Входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Наличие документов: бракеражные журналы, меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции) и другие документы, необходимые для надлежащего оказания услуг.

Внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Проверка соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

Оперативный контроль качества продуктов.

Не допускается приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

Соблюдение технологии приготовления блюд.

Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся.

5. Требования к организации питания:

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в соответствии с согласованным с заказчиком меню и требованиями к характеристикам объекта закупки (раздел 2 технического задания).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню на период 20 дней (четырехнедельное меню), для организации питания детей в муниципальном учреждении;

С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, другие требования, предусмотренные *СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"* в рамках направляемых средств на организацию питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

4) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5) Фактический рацион питания должен соответствовать согласованному с заказчиком четырехнедельному меню.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

О каждом случае внесения изменений в меню исполнитель обязан заблаговременно уведомить Заказчика, с обоснованием необходимости случая замены и согласовать внесенные изменения.

6) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает согласованное с руководителем учреждения меню по каждой категории детей, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

7) В случае необходимости доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

8) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

9) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

10) В случае необходимости разрабатывать по согласованию с заказчиком для каждой возрастной группы детей меню основного и дополнительного питания, индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;

11) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе обучающихся.

6. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 №135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам конкурса, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено извещением для целей исполнения муниципального контракта. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения муниципального контракта.

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по договору безвозмездного пользования (договор ссуды) на основании п.74 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

Приложение № 2 к договору № 2026.225610
от «14» сентября 2026 г.

Расчет цены договора на оказание услуг по организации горячего питания с 14.09.2026 по 31.05.2027

№	Категории обучающихся с 1-го по 11-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Кол-во приемов пищи	Кол-во дето-дней	Цена за единицу услуги, рублей	Сумма, рублей
1	Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям	1	76480	94,89	7 257 187,20
2	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования - дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды	2	320	166,48	53 273,60
3	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из малообеспеченных семей	1	660	94,89	62 627,40
4	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)	1	8250	94,89	782 842,50
5	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети из семей, находящихся в социально опасном положении, и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации	1	165	94,89	15 656,85
6	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети из многодетных семей	1	10395	94,89	986 381,55
7	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	2805	94,89	266 166,45
8	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды	2	495	166,48	82 407,60
9	Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: Обучающиеся, один из родителей которых является мобилизованным военнослужащим	2	330	166,48	54 938,40
				ИТОГО:	9 561 481,55