

**I. Сведения об услугах, на оказание которых осуществляется закупка,
и об условиях контракта**

1. Наименование и описание объекта закупки и условий контракта в соответствии со статьей 33 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ, объем оказываемых услуг

1.1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации общественного питания для учащихся

Наименование услуги	Количество	Единица измерения
оказание услуг по организации общественного питания для учащихся	2294	Дето-день

1.2. Объем оказываемых услуг:

Объем оказания услуг представлены в Таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Период оказания услуг	Количество, дней	Количество учащихся, чел.
1	Январь 2023г. (будние дни)	17 будних дней (обед, завтрак)	62
2	Февраль 2023г. (будние дни)	20 будних дней (обед, завтрак)	62

2. Место и сроки оказания услуг:

Место оказания услуг (горячего питания): приготовление горячего питания (школьного горячего обеда, школьного завтрака) учащимся осуществляется по месту определения Исполнителя, а отпуск горячего питания (школьного горячего обеда, школьного завтрака) учащимся Исполнитель обеспечивает по адресу: Архангельская обл., г. Новодвинск, ул. 3-й Пятилетки, д. 13, школьная столовая.

Срок оказания услуг: оказание услуг с 09 января 2024 года по 29 февраля 2024 года.

3. Условия оказания услуг:

Исполнитель обязан оказывать услуги по организации общественного питания для учащихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Архангельской области «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5» в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

Отпуск горячего питания (школьного горячего обеда, школьного завтрака) учащимся Исполнитель обеспечивает в соответствии с режимом учебных занятий 09 января 2024 года (по согласованию с Заказчиком).

Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20: с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений и примерными циклическими меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, составленными Исполнителем услуг по форме и согласованными с Заказчиком.

Рекомендуемые нормы питания являются основой при составлении меню в учреждении (Таблица 2).

Таблица 2

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20

10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Рекомендуемая масса порций блюд является основой при составлении меню в учреждении (Таблица 3).

Таблица 3

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

Исполнитель обязан 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.

Исполнитель обязан 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).

При организации питания Исполнитель должен обеспечить: разработку меню, соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания, соблюдение технологии приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами и рецептуры блюд, действующих в системе общественного питания, приготовление необходимого количества блюд на основании заявки Заказчика, соблюдение условий перевозки и хранения пищевого сырья, используемого для приготовления блюд; соблюдение сроков реализации готовых блюд, реализации санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил.

Заказчик оставляет за собой право изменять количество питающихся детей.

При возникновении аварийных ситуаций, карантинных или введении особого режима в случае потребности Исполнитель обязан обеспечить учащихся Заказчика сухими пайками. Состав сухого пайка согласовывается с Заказчиком.

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями по согласованию с Заказчиком Исполнитель обязан разработать и утвердить «Примерное меню школьных горячих обедов, школьных завтраков» на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Рекомендуемый образец приготавливаемых блюд приведен в Приложении № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Таблица 4).

«Примерное меню школьных горячих обедов, школьных завтраков» должно быть согласовано с Заказчиком не позднее 3-х рабочих дней до начала оказания услуг.

Исполнителем при разработке меню, с учетом возраста обучающихся, должны быть соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

При формировании меню Исполнитель обязан предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в Примерных меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.

Исполнитель обязан 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.

Замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий Исполнитель осуществляет в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), при этом фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному Исполнителем и согласованному Заказчиком примерному меню.

Ввод в действие дополнений или изменений в утвержденное Исполнителем и согласованное с Заказчиком меню, без согласования с Заказчиком не допускается.

Утвержденное Исполнителем и согласованное Заказчиком ежедневное меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами Исполнитель обязан вывешивать ежедневно, до начала оказания услуги, в столовом зале.

Таблица 4

Примерное меню школьных горячих обедов, школьных завтраков

1.1. Возрастная категория: 7 - 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
Итого за день:							
День 2							

завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

1.2. Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

При организации питания должно быть обеспечено разнообразие ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания. В рационе питания должно быть использовано максимальное разнообразие продуктов и блюд, с обязательным включением в него всех групп продуктов, в т.ч. мяса, овощей, фруктов, рыбы и др.

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

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации в соответствии с Таблицей 6.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в соответствии с Таблицей 7 (Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации
(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Исполнитель обязан приобретать продукты питания для приготовления пищи, отвечающие требованиям ГОСТов, ТУ, подтвержденные сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами.

Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

Исполнитель должен вести учет оказанных услуг, иметь все необходимые сертификаты, удостоверяющие качество применяемых продуктов в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан обеспечить наличие и ведение необходимой технологической и нормативной документации (технологическими и технико-технологическими картами, журналом бракеража готовой пищевой продукции, журналом учета температурного режима холодильного оборудования, санитарными правилами и иными обязательными документами, журналами, инструкциями в соответствии с законодательством) необходимых для оказания услуг.

Приготовление питания должно осуществляться из продуктов, срок годности которых не заканчивается на момент их приготовления. Остаточный срок годности продуктов на момент поставки должен составлять не менее 80% от срока годности, установленного производителем.

Технологические режимы приготовления щадящие – тушение, отваривание, запекание, быстрая обжарка с последующим доведением до готовности в жарочном шкафу (духовке).

Упаковка и расфасовка продукции должны быть удобны для пользования с принятой методикой доставки готового питания в учреждение. Горячие блюда - строго в термосах и термопотах, холодные и сухие блюда - в плотно закрытой таре, молоко и кисломолочные продукты - в герметичной упаковке.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи Заказчику должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. При контроле температуры блюд стеклянные термометры должны использоваться с защитной оправой.

Реализация готового питания должна осуществляться в течении 2-х (двух) часов с момента приготовления, при этом температурный режим готовой пищи при доставке в учреждение должен быть:

- первых блюд (супы, соусы, напитки) должны быть - не ниже 75°С,
- вторых блюд и гарниры – не ниже 65°С,
- холодные блюда и напитки – не ниже 14°С.

Вес порций готовых блюд должен соответствовать установленным нормам выхода готовой продукции.

Исполнитель ежедневно проводит бракераж пищи с участием медицинского работника и/или уполномоченного лица Заказчика.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Исполнитель обязан 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.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Исполнитель осуществляет отбор готовых блюд для лабораторного анализа в целях установления химического состава и калорийности в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной руководителем Исполнителя и соответствующей СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности, лечебно-профилактических учреждениях, учреждениях бытового обслуживания населения». Контракт на проведение лабораторных исследований заключается Исполнителем самостоятельно. Заказчик должен быть ознакомлен с результатами контроля.

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

Исполнитель обеспечивает своих работников и учащихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Архангельской области «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5» необходимым инвентарем (кухонная, столовая посуда и приборы, кухонный инвентарь, производственная одежда, средства санитарно-гигиеническими средствами, моющими и дезинфицирующими средствами, недостающим технологическим и холодильным оборудованием) при отпуске и приеме горячих обедов и завтраков. Исполнитель обязан обеспечить своих работников термометром для контроля температуры блюд и весами для взвешивания порций готовых блюд. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

Исполнитель соблюдает основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (столовой) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организации питания, санитарной обработке помещений и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19). Исполнитель обеспечивает своих работников СИЗ, одноразовыми масками, одноразовыми перчатками, кожными антисептиками для обработки рук и дезинфицирующими средствами согласно условиям и характеру выполняемой работы.

Исполнитель обязан соблюдать рекомендации и правила профилактики коронавирусной инфекции размещенные на официальном сайте Роспотребнадзора (<https://www.rosпотребнадзор.ru/>) - «О необходимости неукоснительного исполнения работниками общих рекомендаций и правил профилактики коронавирусной инфекции».

Исполнитель организует процесс накрытия столов для учащихся готовыми блодами.

Исполнитель обеспечивает оказание услуг кадрами необходимой квалификации, которые должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обязан своевременно предоставить Заказчику справки об отсутствии судимости работников пищеблока (срок предоставления справки не позднее даты начала оказания услуг).

Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима помещений столовой.

Исполнитель контролирует соблюдение правил личной гигиены, санитарных требований всеми без исключения работниками, имеющим какое-либо отношение к процессу оказания услуг, в особенности при приготовлении, транспортировке и отпуске Заказчику готовой продукции. Ответственность за нарушение указанных норм и требований Исполнитель несет самостоятельно.

Исполнитель содержит помещения и оборудование пищеблока и столового зала в чистоте, проводит надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний. Исполнитель производит дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия. Исполнитель обеспечивает надлежащий сбор, хранение и вывоз пищевых отходов своими силами.

Исполнитель производит уборку помещений пищеблока и столового зала и мытье посуды после каждой раздачи пищи с применением дезинфицирующих средств и осуществляет сбор и вывоз отходов питания и мусора не менее 1 (одного) раза в сутки, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

По требованию Заказчика, Исполнитель обеспечивает доступ представителя Заказчика в пищеблок и помещения пищеблока для проведения контроля за:

- качеством поступающих продуктов, готовых блюд, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции;
- правилами хранения продуктов, готовых блюд.

Отпуск горячего питания (школьного горячего обеда, школьного завтрака) обучающимся Исполнитель обеспечивает в соответствии с режимом учебных занятий (по согласованию с Заказчиком).

Исполнитель обеспечивает сохранность, правильную эксплуатацию и содержание в надлежащем порядке предоставляемых в его пользование оборудования и инвентаря Заказчика, находящихся в пищеблоке школьной столовой.

Исполнитель обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда, санитарной, технической, пожарной безопасности, электробезопасности, антитеррористической безопасности. Исполнитель несет полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований перед соответствующими органами Госнадзора.

Исполнитель устраняет за свой счет все повреждения предоставленных помещений и оборудования, если указанные произошли по вине Исполнителя.

4. Дополнительные условия

4.1. В соответствии со ст.17 ч. 3.2 п. 2 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Исполнителю для целей исполнения Контракта предоставляется по договору аренды за плату **помещение пищеблока школьной столовой**, оборудованное для отпуска и приема пищи, **площадью 22,8 кв.м.**

Исполнитель, оказывая услуги по организации общественного питания для учащихся, **заключает отдельный Договор с Заказчиком на аренду помещения** по акту приема-передачи на время действия Контракта.

Стоимость 1 кв. метра арендуемой площади рассчитывается согласно Отчета оценщика «Об оценке рыночной стоимости величины годовой арендной платы за пользование нежилыми помещениями № № 71, 72, общей площадью 43,4 кв. м, расположенными на 1 этаже в здании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы № 5 VIII вида по адресу: Архангельская область, г. Новодвинск, ул. 3-ей Пятилетки, д. 13».

Согласно Договору аренды и расчету арендной платы ежемесячная арендная плата за помещение пищеблока школьной столовой **площадью 22,8 кв.м.** составляет (согласно Отчету № 2-93/23 «Об оценке рыночной стоимости величины годовой арендной платы за пользование нежилыми помещениями № № 71, 72, общей площадью 43,4 кв. м, расположенными на 1 этаже в здании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы № 5 VIII вида по адресу: Архангельская область, г. Новодвинск, ул. 3-ей Пятилетки, д. 13» от 27.09.2023г.) **8 604 (Восемь тысячи шестьсот четыре) рубля 26 копеек без НДС.**

Перечисление НДС осуществляется Арендатором (Исполнителем) самостоятельно в соответствующие бюджеты.

Расчет арендной платы нежилого помещения к Договору аренды нежилого помещения:

№ п/п	Наименование исходных данных	Условные обозначения	Исходные данные
1	Площадь расчетная, (кв. м.)	Српсч.	43,40
2	Стоимость годовой арендной платы за 1 кв.м нежилого помещения расчетная согласно Отчету № 2-93/23 «Об оценке рыночной стоимости величины годовой арендной платы за пользование нежилыми помещениями № № 71, 72, общей площадью 43,4 кв. м, расположенными на 1 этаже в здании специальной (коррекционной) общеобразовательной школы № 5 VIII вида по адресу: Архангельская область, г. Новодвинск, ул. 3-ей Пятилетки, д. 13» от 27.09.2023г., (руб./год)	Сгап	4 528,54
3	Стоимость ежемесячной арендной платы за 1 кв.м. нежилого помещения расчетная, (руб. / мес)	Смапр	377,38

4	Площадь арендной платы по Договору, (кв. м.)	Сап	22,80
5	Стоимость ежемесячной арендной платы за площадь нежилого помещения по Договору, (руб. / мес.)	Смапд	8 604,26

Исполнитель, осуществляя деятельность по организации общественного питания для учащихся в арендуемом помещении, **расходует предоставляемую силовую энергию, освещение, отопление, горячее и холодное водоснабжение в рамках отдельных Договоров** на время действия настоящего Контракта.

Определение размера возмещения коммунальных расходов на отпуск и потребление электрической энергии, на отпуск питьевой (холодной), горячей воды и прием сточных вод (водоотведение) производится ежемесячно на основании показаний приборов учета расхода энергоносителей, установленных отдельно на пищеблок школьной столовой, на отпуск и потребление тепловой энергии — пропорционально занимаемой арендатором площади помещения в общей площади всего здания и осуществляется ежемесячно на основании выставленных Заказчиком счетов на оплату (актов).

4.2. Перечень оборудования и инвентаря, передаваемого Заказчиком на безвозмездной основе по Договору безвозмездного пользования движимым имуществом и акту приёма-передачи в безвозмездное пользование движимого имущества:

- шкаф для посуды металлический – 2 штуки
- стол разделочный металлический – 2 штуки
- холодильник Бирюса 135 К – 1 штука
- ванна – 1 штука
- ванна моечная – 2 штуки
- кипятильник электрический КЭНД 50-04 – 1 штука
- подставка под кипятильник электрический
- машина посудомоечная Fi – 30 – 1 штука

5. Требования к качеству питания:

5.1. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций общественного питания» и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлению Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Не допускается использование пищевой продукции, указанной в приложение № 6 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 .

Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения № 9 к СанПиНу 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», введенных в действие Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45, СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», введенных в действие Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 08 ноября 2001 года № 31, СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

5.2. Пища должна готовиться по сборникам рецептур для предприятий общественного питания в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организациям общественного питания, пищевым продуктам.

5.3. Качество приготовленной пищи должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

В случае поставки некачественной продукции Исполнитель должен без промедления заменить ее на продукцию надлежащего качества. Убытки, возникшие в связи с заменой продуктов питания, несет Исполнитель.

5.4. Калорийность блюд, содержание в них белков, жиров и углеводов должны соответствовать рекомендуемым величинам и нормам питания на 1 обучающегося в день, согласно санитарно-гигиенических норм и правил по организации питания в общеобразовательных учреждениях, НПО и СПО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.5. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

5.6. Исполнитель в течение всего срока исполнения Контракта гарантирует качество оказываемых услуг.

Заказчик:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Архангельской области «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5»
ИНН 2903004120 КПП 290301001
ОГРН 1022901005577 ОКПО 44408668
164900, Архангельская область,
г. Новодвинск, ул. 3-й Пятилетки, д. 13
телефон/факс: 8 (81852) 4 81 40
E-Mail: marina.smykova@yandex.ru schoola5@yandex.ru
р/с 03224643110000002400 БИК 011117401
кор.счет 40102810045370000016
Наименование Банка: Отделение Архангельск Банка России // УФК по Архангельской области и Ненецкому автономному округу г. Архангельск
т/с: 21246770680

Директор

М.Н. Пинаевская

М.П.

Исполнитель:

Общество с ограниченной возможностью «Результат+»
ИНН 2901313316 КПП 290101001
ОГРН 1232900002455
163002, Архангельская обл., г. Архангельск,
ул. Павла Усова, д. 45, офис 9

Архангельское отделение № 8637
ПАО Сбербанк
расчетный счет 40702810404000010495
к/с 30101810100000000601
БИК 041117601

Директор

/А.Л. Шарова /

М.П.

