**контракт 4-2-А**

**на оказание услуг по организации питания обучающихся**

 **в каникулярный период в лагерях дневного пребывания**

х. Нижнегнутов «24» марта 2025 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Нижнегнутовская средняя школа» Чернышковского муниципального района Волгоградской области**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гладковой Татьяны Алексеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **ИП Юмагулова Яна Сергеевна**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Юмагуловой Яны Сергеевны, действующего на основании ОГРНИП 309345830600095 с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании п 5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ).

Идентификационный код закупки: **24 33433006706343301 001 0006 000 0000 000**

1.2. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг **по организации питания обучающихся в каникулярный период в лагерях дневного** пребывания оздоровительный лагерь «Солнышко» на базе муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Нижнегнутовская средняя школа» 404482, Волгоградская область Чернышковский район

х. Нижнегнутов, ул. Сергея Бавыкина, дом 21, согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1).

1.3. Срок оказания услуг: с 24 марта 2025 года по 28 марта 2025 года, согласно графику оказания услуг (Приложение № 5).

1.4. Изменение предмета контракта не допускается.

 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет **20 138,75** рублей (Двадцать тысяч сто тридцать восемь рублей) 75 копеек (НДС не облагается).

2.2.Стоимость набора продуктов питания, необходимого для организации питания обучающихся в лагере дневного пребывания, рассчитывается как стоимость 1 (одного) дето-дня соответствующего количества приемов пищи на одного питающегося из расчета:

- 161,11 рублей 00 копеек в день на одного обучающегося.

2.3.В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.4.Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.5.Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.5.1. По настоящему контракту авансирование не предусмотрено.

Оплата производится Заказчиком путем перечисления на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленного Счета и Акта оказанных услуг в течение 10 рабочих дней со дня подписания Заказчиком Акта оказанных услуг.

2.7. Источником финансирования являются бюджет Чернышковского муниципального района на 2024 год:

- средства областного бюджета, КБК 913 04000S0390 244 226 020 0010 924, в размере

**18 125,00** **руб.;**

- средства местного бюджета, КБК 913 04000S0390 244 226 0 0 010 020 0008 924 , в размере

 **2 013,75 руб.**

 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2).

3.2.Не позднее 05.04.2025, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.3. Акт оказанных услуг должен содержать:

• ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;

• место оказания услуг;

• наименование, объем и цену оказываемых услуг;

• указание недостатков или отсутствие таковых;

• фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.4. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему Контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством РФ.

3.6. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у заказчика и исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта.

4.1.6. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.7. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МКОУ.

4.1.8. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.9. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем: директора Гладкову Татьяну Алексеевну.

4.1.10. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность другие не позднее, чем за 2 дня.

4.1.11. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МКОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы МКОУ с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МКОУ карантина.

4.1.12. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги по организации питания обучающихся на базе МКОУ, в каникулярный период в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

- Приказ отдела по образованию, опеке и попечительству администрации Чернышковского муниципального района от 13.12.2023 № 91 «Об организации отдыха и оздоровления детей и подростков в лагерях с дневным пребыванием на базе общеобразовательных организаций Чернышковского муниципального района в 2024 году».

 4.2.2. Оказывать услуги по адресу, указанному в пункте 1.2. контракта. Использовать имущество, предоставленное Заказчиком в пользование, в соответствие с его целевым назначением, нести расходы по ремонту оборудования. Исполнитель несет ответственность за сохранность имущества и в случае его повреждения (утраты) принимает меры по его восстановлению (приобретению) за счет собственных средств.

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту. Обеспечить взаимодействие с территориальными органами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по вопросам организации питания в учреждении.

Меню может изменяться с согласия обеих сторон путем подписания дополнительного соглашения к контракту, при этом стоимость услуги, установленная в приложении № 3, определяемая из расчета 1 дня на 1 ребенка не изменяется.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МКОУ.

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке.

4.2.8. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.9. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.10. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.11. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.

4.2.12. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.13. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.14. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.15. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.16. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.17. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.18. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.19. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов. В случае повреждения (утраты) посуды восстановление

4.2.20. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству.

4.2.21. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

 4.2.22. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.2.23. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.24. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.25. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря. Укомплектовать необходимым оборудованием производственные помещения в столовой образовательного учреждения в соответствии с требованиями санитарных правил.

4.2.26. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.27. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.28. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.29. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

1) перед заключением контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.30. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

4.2.31. Уведомлять Заказчика о смене Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте) не позднее 3 (Трех) календарных дней с момента такой смены.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

1) перед заключением контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.4.5. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.4.6. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащие исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

5.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных [пунктами 5.](#Par15)3 – 5.4. настоящего Контракта):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

5.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 1000 рублей.

5.4. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1000 рублей.

5.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.6. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.7. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.8. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.9. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

6.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2024г., а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном частями 8 - 25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

7.2.1. если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

7.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае нарушения Исполнителем в рамках оказания услуг действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с условиями настоящего Контракта, в том числе при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, указанной в п.п. 4.3.5 настоящего Контракта, несоответствий с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

7.3.1.Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Заказчика:

7.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

7.4. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

7.5. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8. 3АКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

 8.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

8.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

8.3 Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 (Пяти) календарных дней с момента их получения.

8.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор разрешается в Арбитражном суде Волгоградской области.

 8.5 .Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. Стороны согласовали, что электронная переписка, в том числе претензионная, осуществляемая сторонами в рамках выполнения настоящего контракта по электронным адресам, указанным в разделе 10 контракта, имеет юридическую силу и признается сторонами официальной, если в тексте самого электронного письма указываются фамилия, имя отчество отправителя и имеется ссылка на реквизиты договора (номер и дата). При соблюдении договоренности стороны вправе ссылаться на сведения, содержащиеся в таких письмах, в том числе в судебных спорах.

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1–МЕНЮ.

9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

9.3. Приложение № 3 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся.

9.4 Приложение № 4 – График оказания услуг

9.5 Приложение № 5 - Сведения об оборудовании, предоставляемом исполнителю для организации услуги

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик: Исполнитель:

|  |  |
| --- | --- |
| МКОУ «**Нижнегнутовская СШ»** Адрес: 404486, Волгоградская область, Чернышковский район, х. Нижнегнутов, ул. Сергея Бавыкина, д.21ОГРН 1023405966759ИНН 3433006706 КПП 343301001р/с 03231643186580002900кор/счет40102810445370000021л/сч 1333К001601Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА РОССИИ//УФК по Волгоградской области г. ВолгоградБИК 011806101ОКПО 22433797Тел: (884474) 6-65-33E-mail: ngschool63@mail.ruДиректор \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А.Гладкова | **ИП ЮМАГУЛОВА ЯНА СЕРГЕЕВНА** Юридический/почтовый адрес: 404462, Волгоградская область, р. п. Чернышковский, ул. Южная, д 19, Телефон/Факс:(84474)6-16-97Эл.почта ipyana2009@mail.ruИНН 343301910789ОГРНИП 309345830600095ОКПО 0169040089 ОКАТО 18258551000БАНК: ПАО КБ «ЦЕНТР-ИНВЕСТ» г.Ростов-на-Донур/с. 40802810003000000098 к/с. 30101810100000000762БИК 046015762\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Я. С. Юмагулова/М.П. |

 Приложение № 1

к Контракту № **4-2-А**

от 24.03.2025 г.

 СОГЛАСОВАНО. СОГЛАСОВАНО. УТВЕРЖДАЮ.

 Начальник лагеря Директор МКОУ «Нижнегнутовская СШ» Индивидуальный предприниматель

 \_\_\_\_\_\_\_\_ Гончарова Н.С. \_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А.Гладкова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Юмагулова Я.С.

Примерное двухнедельное меню оздоровительного лагеря

возрастной группы 7-11 лет на 2025 года

 на базе МКОУ «Нижнегнутовская СШ»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рецеп-туры** | **Приём пищи,****наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | **Энергетич.****ценность,****Ккал** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **День 1 - ЗАВТРАК** |
| 1(1) | Бутерброд со сливочным маслом | 30/20 | 2.4 | 15.4 | 15.1 | 209 |
| 384(2) | Каша рисовая вязкая на молоке | 250 | 7.1 | 12.0 | 57.0 | 369 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | **Всего** | **510** | **12.2** | **27.8** | **96.4** | **687** |
| **ОБЕД** |
| 751 | Огурцы свежие (нарезка) | 60 | 0.6 | 0.1 | 2.1 | 12 |
| ТТК53 | Борщ по-Украински | 200 | 4.9 | 10.0 | 36.2 | 254 |
| 591 | Гуляш | 90 | 11.5 | 24.1 | 5.0 | 283 |
| 384(2) | Каша перловая со сливочным маслом | 140/10 | 4.6 | 7.8 | 31.7 | 215 |
|  | Сок мультифруктовый | 200 | 0 | 0 | 23 | 92 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **780** | **27.7** | **43.1** | **129.4** | **1016** |
|  | **Итого за день** | **1290** | **39.9** | **70.9** | **225.8** | **1703** |
| **День 2 - ЗАВТРАК** |
| 1(1) | Бутерброд со сливочным маслом | 30/20 | 2.4 | 15.4 | 15.1 | 209 |
| 384(2) | Каша ячневая вязкая на молоке | 250 | 8.2 | 12.5 | 39.7 | 348 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Яблоко | 100 | 0.4 | 0.4 | 9.8 | 44 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | **Всего** | **610** | **13.7** | **28.7** | **88.9** | **710** |
| **ОБЕД** |
| 79(3) | Салат из белокочанной капусты | 60 | 1.3 | 4.1 | 7.5 | 72 |
| 197 | Рассольник Петербургский | 200 | 6.5 | 6.3 | 18.4 | 155 |
| 643 | Филе кур, тушённое в соусе | 90 | 16.3 | 6.5 | 6.6 | 151 |
| 682(2) | Рис отварной со сливочным маслом | 140/10 | 3.9 | 8.6 | 27.3 | 202 |
| 944(2) | Чай с лимоном | 200/7 | 0.5 | 0.2 | 15.1 | 57 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **787** | **34.6** | **26.8** | **106.3** | **797** |
|  | **Итого за день** | **1397** | **51.2** | **59.1** | **206.6** | **1599** |
| **День 3 - ЗАВТРАК** |
| 21 | Бутерброд с сыром и сливочным маслом | 30/10/25 | 8.3 | 15.9 | 10.9 | 220 |
| 235 | Суп молочный с макаронными изделиями | 250 | 5.8 | 9.1 | 27.5 | 215 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | **Всего** | **525** | **16.8** | **25.4** | **62.7** | **544** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **ОБЕД** |
| 751 | Огурцы свежие (нарезка) | 60 | 0.6 | 0.1 | 2.1 | 12 |
| 217(3) | Суп с макаронными изделиями и картофелем на к/б | 200 | 2.4 | 2.8 | 16.5 | 101 |
| 601 | Плов из свинины | 200 | 12.0 | 11.4 | 25.4 | 248 |
|  | Сок мультифруктовый | 200 | 0 | 0 | 23 | 92 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **740** | **21.1** | **15.4** | **98.4** | **613** |
|  | **Итого за день** | **1245** | **37.9** | **40.8** | **161.1** | **1157** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **День 4 - ЗАВТРАК** |
| 1(1) | Бутерброд со сливочным маслом | 30/20 | 2.4 | 15.4 | 15.1 | 209 |
| 384(2) | Каша манная вязкая на молоке | 250 | 8.2 | 12.5 | 39.7 | 348 |
| 959 | Какао с молоком | 200 | 3.2 | 2.7 | 25 | 137 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **530** | **16.3** | **31.0** | **90.6** | **751** |
| **ОБЕД** |
| ТТК56 | Салат овощной Свежесть | 60 | 1.2 | 8.1 | 3.5 | 92 |
| 204(3) | Суп картофельный с рисом на к/б | 200 | 2.4 | 3.0 | 18.1 | 109 |
| 488(3) | Рыба припущенная - филе пангасиуса | 90 | 12.9 | 10.6 | 4.9 | 166 |
| 299(2) | Картофельное пюре со сливочным маслом | 140/10 | 3.2 | 10.5 | 20.8 | 190 |
| 944(2) | Чай с лимоном | 200/7 | 0.5 | 0.2 | 15.1 | 57 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **787** | **26.3** | **33.5** | **93.8** | **774** |
|  | **Итого за день** | **1317** | **42.6** | **64.5** | **184.4** | **1525** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **День 5 - ЗАВТРАК** |
| 384(2) | Каша пшённая вязкая на молоке | 250 | 8.2 | 12.5 | 39.7 | 348 |
|  | Батончик вафельный | 37 | 1.8 | 8.9 | 22.9 | 178 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **497** | **12.7** | **21.8** | **86.9** | **635** |
| **ОБЕД** |
| 59 | Салат из свежих помидоров и огурцов | 60 | 0.7 | 4.0 | 2.5 | 50 |
| 206(3) | Суп картофельный с горохом на к/б | 200 | 5.8 | 5.5 | 18.9 | 148 |
| ТТК42 | Котлета куриная | 100 | 13.8 | 34.5 | 16.1 | 430 |
| 414(1) | Макаронные изделия отварные со сливочным маслом | 140/10 | 5.2 | 7.8 | 32.7 | 222 |
| 883 | Кисель плодово-ягодный\* | 180 | 0 | 0 | 28.7 | 114 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **770** | **31.6** | **52.9** | **130.3** | **1124** |
|  | **Итого за день** | **1267** | **44.3** | **74.7** | **217.2** | **1759** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **День 6 – не рабочий** |
| **День 7 – не рабочий** |
|  |
| **День 8 - ЗАВТРАК** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1(1) | Бутерброд со сливочным маслом | 30/20 | 2.4 | 15.4 | 15.1 | 209 |
| 384(2) | Каша рисовая вязкая на молоке | 250 | 7.1 | 12.0 | 57.0 | 369 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Яблоко | 100 | 0.4 | 0.4 | 9.8 | 44 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | **Всего** | **610** | **12.6** | **28.2** | **106.2** | **731** |
| **ОБЕД** |
| 751 | Огурцы свежие (нарезка) | 60 | 0.6 | 0.1 | 2.1 | 12 |
| ТТК53 | Борщ по-Украински | 200 | 4.9 | 10.0 | 36.2 | 254 |
| 591 | Гуляш | 90 | 11.5 | 24.1 | 5.0 | 283 |
| 378 | Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным | 140/10 | 7.4 | 6.8 | 35.4 | 233 |
| 868(2) | Компот из смеси сухофруктов\* | 200 | 0.6 | 0 | 32.3 | 132 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **780** | **31.1** | **42.1** | **142.4** | **1074** |
|  | **Итого за день** | **1390** | **43.7** | **70.3** | **248.6** | **1805** |
| **День 9 - ЗАВТРАК** |
| 1(1) | Бутерброд со сливочным маслом | 30/20 | 2.4 | 15.4 | 15.1 | 209 |
| 384(2) | Каша пшеничная вязкая на молоке | 250 | 8.2 | 12.5 | 39.7 | 348 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | **Всего** | **510** | **13.3** | **28.3** | **79.1** | **666** |
| **ОБЕД** |
| 79(3) | Салат из моркови со сметаной | 60 | 1.1 | 1.7 | 9.1 | 56 |
| 206(3) | Суп картофельный с пшеном на к/б | 200 | 11.0 | 8.0 | 16.5 | 167 |
| 608(1) | Биточки мясные из свинины с соусом  | 100/20 | 14.9 | 21 | 18.1 | 321 |
| 414(1) | Макаронные изделия отварные со сливочным маслом | 140/10 | 5.2 | 7.8 | 32.7 | 222 |
|  | Сок мультифруктовый | 200 | 0 | 0 | 23 | 92 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **810** | **38.3** | **39.6** | **130.8** | **1018** |
|  | **Итого за день** | **1320** | **51.6** | **67.9** | **209.9** | **1684** |
| **День 10 - ЗАВТРАК** |
| 1(1) | Бутерброд со сливочным маслом | 30/20 | 2.4 | 15.4 | 15.1 | 209 |
| 384(2) | Каша овсяная вязкая на молоке | 250 | 8.2 | 12.5 | 39.7 | 348 |
| 959 | Какао с молоком | 200 | 3.2 | 2.7 | 25 | 137 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | **Всего** | **530** | **16.3** | **31.0** | **90.6** | **751** |
| **ОБЕД** |
| ТТК56 | Салат овощной Свежесть | 60 | 1.2 | 8.1 | 3.5 | 92 |
| 217(3) | Суп с макаронными изделиями и картофелем на к/б | 200 | 2.4 | 2.8 | 16.5 | 101 |
| 592(2) | Печень, тушённая в соусе | 100 | 20.1 | 8.1 | 3.9 | 169 |
| 299(2) | Картофельное пюре со сливочным маслом | 140/10 | 3.2 | 10.5 | 20.8 | 190 |
| 944(2) | Чай с лимоном | 200/7 | 0.5 | 0.2 | 15.1 | 57 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **797** | **33.5** | **30.8** | **91.2** | **769** |
|  | **Итого за день** | **1327** | **49.8** | **61.8** | **181.8** | **1520** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **День 11 - ЗАВТРАК** |
| 1(1) | Бутерброд со сливочным маслом | 30/20 | 2.4 | 15.4 | 15.1 | 209 |
| 384(2) | Каша ячневая вязкая на молоке | 250 | 8.2 | 12.5 | 39.7 | 348 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | Яблоко | 140 | 0.6 | 0.6 | 13.7 | 62 |
|  | **Всего** | **700** | **13.9** | **28.9** | **92.8** | **728** |
| **ОБЕД** |
| 751 | Огурцы свежие (нарезка) | 60 | 0.6 | 0.1 | 2.1 | 12 |
| 204(3) | Суп картофельный с рисом на к/б | 200 | 2.4 | 3.0 | 18.1 | 109 |
| 618 | Тефтели из мяса кур с соусом | 100/40 | 23.9 | 17.2 | 9.5 | 289 |
| 708 | Капуста тушеная | 150 | 3.5 | 4.5 | 9.6 | 83 |
|  | Сок мультифруктовый | 200 | 0 | 0 | 23 | 92 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **830** | **36.5** | **25.9** | **93.7** | **745** |
|  | **Итого за день** | **1530** | **50.4** | **54.8** | **186.5** | **1473** |
| **День 12 - ЗАВТРАК** |
| 21 | Бутерброд с сыром и сливочным маслом | 30/10/25 | 8.3 | 15.9 | 10.9 | 220 |
| 384(2) | Каша манная вязкая на молоке | 250 | 8.2 | 12.5 | 39.7 | 348 |
| 943(3) | Чай чёрный с сахаром | 180 | 0.2 | 0 | 13.5 | 52 |
|  | Хлеб пшеничный в/с | 30 | 2.5 | 0.4 | 10.8 | 57 |
|  | **Всего** | **525** | **19.2** | **28.8** | **74.9** | **677** |
| **ОБЕД** |
| 59 | Салат из свежих помидоров и огурцов | 60 | 0.7 | 4.0 | 2.5 | 50 |
| 206(3) | Суп картофельный с горохом на к/б | 200 | 5.8 | 5.5 | 18.9 | 148 |
|  | Котлета куриная | 100 | 13.8 | 34.5 | 16.1 | 430 |
| 414(1) | Макаронные изделия отварные со сливочным маслом | 140/10 | 5.2 | 7.8 | 32.7 | 222 |
| 944(2) | Чай с лимоном | 200/7 | 0.5 | 0.2 | 15.1 | 57 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 3.3 | 0.6 | 14.4 | 76 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2.8 | 0.5 | 17.0 | 84 |
|  | **Всего** | **797** | **32.1** | **53.1** | **116.7** | **1067** |
|  | **Итого за день** | **1322** | **51.3** | **81.9** | **191.6** | **1744** |
| **День 13 – не рабочий** |
| **День 14 – не рабочий** |

**\* - блюда обеденного рациона, подлежащие витаминизации.**

Номера рецептур указаны по «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. 2009г

Приложение № 2

к Контракту №**4-2-А**

от 24.03.2025 г.

**Форма заявки на питание**

**(дата)**

**Исполнитель: ИП Юмагулова Яна Сергеевна**

**Заказчик: МКОУ «Нижнегнутовская СШ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер и литера класса | Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно) | Оказание услуг по организации питания обучающихся в лагере дневного пребывания в каникулярный период |
|  | 1 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Итого: |  |

Приложение № 3

к Контракту №**4-2-А**

от 24.03.2025 г.

**Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации питания обучающихся в МКОУ "Нижнегнутовская СШ"**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование услуги с указанием категории обучающихся** | **Источник финансирования** | **Стоимость услуги** **в день (руб.)** | **В т.ч. стоимость набора продуктов питания** **на одного обучающегося** | **Кол-во дето-дней** | **Объем услуги (руб.)** | **В т.ч. стоимостьпродуктов питания** |
| Оказание услуг по организации питания обучающихся в лагере дневного пребывания в каникулярный период  |  Средства областного бюджета на организацию отдыха детей в каникулярный период в лагерях дневного пребывания на базе муниципальных образовательных организаций Волгоградской области  | 145,00 | 145,00 | 125 | 18 125,00 | 18 125,00  |
| Средства местного бюджета на организацию отдыха детей в каникулярный период в лагерях дневного пребывания на базе муниципальных образовательных организаций  | 16,11 | 16,11 | 125 | 2 013,75 | 2 013,75 |
| **Итого:**  |  |  |  |  | 20 138,75 | 20 138,75 |
|  **ИТОГО :** | **20 138,75** | **20 138,75** |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Т.А. Гладкова /М.П. | Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Я. С. Юмагулова/М.П. |

Приложение № 4

к Контракту №**4-2-А**

от 24.03.2025 г.

**График оказания услуг**

**по организации питания для обучающихся в лагере дневного пребывания**

**в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Нижнегнутовская средняя школа» Чернышковского муниципального района Волгоградской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид услуги | Место оказания услуг | Срок оказания услуг | График услуг |
| Организация питания обучающихся в лагере дневного пребывания  | **Волгоградская область, Чернышковский район, х. Нижнегнутов, ул. Сергея Бавыкина, д.21** | 24.03.2025 по 28.03.2025 | Ежедневно в установленные дни обученияс 07 час 30 мин до 16 час 00 мин |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.А.Гладкова/М.П. | Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Я. С. Юмагулова/М.П. |

Приложение № 5

к Контракту №**4-2-А**

от 24.03.2025 г.

**Сведения об оборудовании, предоставляемом исполнителю для организации услуги**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Код справочника/Инвентарный номер | Помещение | Площадь кв.м. | Наименование | количество | Цена | стоимость |
| 1 | 0000012959-00000129710000012906-0000012915000003921-000003930000003670-000003709 | Обеденный зал | 84,9 | Лавка к столу 6-ти местному ЛДСП | 20 шт. | 1600 | 32000,00 |
| Стол обеденный 6-местный под скамейки | 10шт.  | 4500,00 | 45000,00 |
| Стол обеденный | 10шт. | 1500,00 | 15 000,00 |
| Табурет жесткий | 40 шт. | 170,00 | 6800,00 |
| 210104242 | Производственный цех | 32,1 | Зонт вентиляционный ЗВЕ-800-2-П  | 1 шт. | 31457,00 | 31457,00 |
| 210104206 |  | Машина для переработки овощей МПО-1-02 | 1 шт. | 17100,00 | 17100,00 |
| 110106026101620091 |  | Плита электрическая с ж/шкафомЭлектрическая плита | 1 шт.1 шт. | 54410,006826,25 | 54410,006826,25 |
| 210104279 |  | Стеллаж для стаканов | 1 шт. | 10000,00 | 10000,00 |
| 210104274 |  | Стеллаж для тарелок СКТК-2 | 1 шт. | 12113,00 | 12113,00 |
| 210104237 |  | Стол производственный разделочный сп-10 | 1 шт. | 8748,00 | 8748,00 |
| 210104236 |  | Стол разделочный 1200\*600\*850 мм.столеш. | 1 шт. | 8319,00 | 8319,00 |
| 1101060359 |  | Стол разделочный СП-14 1500\*800\*850 мм.столеш | 1 шт. | 13059,00 | 13059,00 |
| 210104275 |  | Стол разделочный нержавеющий СРО-900 | 2 шт. | 2898,5 | 5797,00 |
| 3 | 210104209 |  | Ванна 3-х секц. ВМ-3А 1600\*520\*850 | 1 шт. | 17382,00 | 17382,00 |
| 210104241210104325 |  | Ванна двухсекционная 2ВМ-2Б | 1 шт. | 21771,006833,00 | 21771,006833,00 |
| 0000000905к |  | Водонагреватель | 1шт. | 16000,00 |  16000,00 |
| 210104235 |  |  | Стеллаж кухонный | 1 шт. | 12293,00 | 12293,00 |
| 4 | 1101060360 | Складское помещение | 25,0 | Морозильник Бирюса  | 1 шт. | 16000 | 16 000,00 |
| 0101060434 | Холодильник Бирюса | 1 шт. | 12000,00 | 12000,00 |
| 210104273 | Стеллаж кухонный комбинированный | 1 шт. | 7519,0 | 7519,00 |
| 0000007185 | Холодильник INDEZIT | 1 шт. | 21149,00 | 21149,00 |
| - | Непроизводственное помещение | 43,05 | - | 0 | - | - |
|  | **ИТОГО** |  | **397576,25,0** |