

КОНТРАКТ № 13/03-2025

услуги по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся муниципальных образовательных организациях (льготный обед)

(идентификационный код закупки 253910500800391050100100050015629244)

с. Ровное

«13» января 2025 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Ровновская школа имени» Красногвардейского района Республики Крым (сокращенное наименование МБОУ «Ровновская школа»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице **директора Меметов Руслан Рустемович**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Феникс»**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице **директора Темного Валерия Ивановича**, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», руководствуясь Гражданским кодексом Российской Федерации, п. 5 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ (с изм. и доп.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт, о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных образовательных организациях (льготный обед) (далее – услуги) в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 1).

1.2. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги, указанные в пункте 1.1. настоящего Контракта, а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их.

1.3. Исполнитель обязуется оказать услуги в период с «13» января 2025 года по «30» апреля 2025 года.

Периодичность оказания услуг: в соответствии с «Графиком организации питания», установленным в техническом задании (Приложение № 1).

2. Цена Контракта и порядок расчётов

2.1. Цена Контракта составляет **585 504 (пятьсот восемьдесят пять тысяч пятьсот четыре) рубля 00 копеек** (НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации).

Цена контракта включает в себя все расходы, которые могут возникнуть у Исполнителя в ходе исполнения контракта, связанные с оказанием услуг, в том числе стоимость продуктов питания, приготовление горячего питания, доставку продуктов (транспортные и погрузо-разгрузочные расходы), оплату труда сотрудников, оснащение персонала пищеблока спецодеждой и средствами индивидуальной защиты, организация стирки спецодежды, оплату медосмотров и гигиенического обучения с аттестацией, проведение специальной оценки условий труда на рабочих местах, обучения по охране труда и электробезопасности, повышение квалификации работников, приобретение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, обеспечение необходимым количеством кухонной и столовой посуды, столовых приборов и прочего необходимого инвентаря, а также страхование, уплату налогов и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации, оплату коммунальных услуг, включающая оплату электроэнергии, оплату за водоснабжение, водоотведение, вывоз твердых коммунальных отходов, оплату за проведение производственного контроля, выполнение текущего ремонта вышедшего из строя в процессе эксплуатации оборудования, поверку технологического, холодильного и весового оборудования, оплату за проведение лабораторных исследований продукции, а также на оплату исследований, проводимых Заказчиком в случае выявления несоответствия качества и безопасности продуктов, соблюдение требований п.2.3. раздела II Санитарно-эпидемиологических правил 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)».

2.2. Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений (бюджет муниципального образования Красногвардейский район Республики Крым).

2.3. Цена настоящего Контракта является твердой и в течение срока действия настоящего Контракта изменению не подлежит, за исключением случая снижения цены Контракта по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом объема Услуг и иных условий исполнения Контракта, а так же случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.4. Оплата производится в российских рублях по безналичному расчёту, путём перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя на основании счета и Акта выполненных услуг (фактический объем оказанных услуг за отчетный период), подписанный обеими сторонами.

2.5. Авансовый платёж – не предусмотрен.

2.6. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счёта Заказчика.

2.7. Расчет за оказанные услуги осуществляется в течение 30 (тридцати) календарных дней со дня подписания Заказчиком Акта выполненных услуг, на основании счета выставленного Исполнителем, путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в реквизитах настоящего Контракта.

2.8. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на десять процентов предусмотренный Контрактом объем услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен контракт. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуг Стороны контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги.

2.9. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объёма и качества оказываемых услуг, и иных условий контракта.

3. Условия предоставления услуг

3.1. Оказание услуг по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся (льготный обед) в муниципальных образовательных организациях осуществляется ежедневно кроме выходных, нерабочих, праздничных дней и каникул.

3.2. Услуги по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся (льготный обед) в муниципальных образовательных организациях должны быть оказаны в срок с 13 января 2025 г. по 30 апреля 2025 г.

3.3. Заявки на количество порций подаются до 15:00 за одни сутки. Количество необходимых порций определяется Заказчиком в заявках до дня предоставления услуг.

3.4. Исполнитель осуществляет доставку готового питания своими силами и за свой счёт, по адресу: 297060, РК, Красногвардейский район, с. Ровное, ул. Центральная д.4

3.5. Исполнитель обеспечивает предоставление услуг, качество которых отвечает требованиям, указанным в следующих нормативных документах:

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

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

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

- Санитарные правила СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;
 - Санитарные правила СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1280-03 дополнения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01;
 - 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».
 - Методические рекомендации "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;
 - Совместный приказ Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю и Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 07.04.2021 №565/64 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»;
 - иные нормативные правовые акты Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 3.6. Заказчик осуществляет контроль всех вышеперечисленных требований в течение срока действия контракта.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Заказчик имеет право:

- 4.1.1. В любое время осуществлять контроль и надзор хода и качества оказания услуг, соблюдения сроков их оказания, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;
- 4.1.2. При выявлении несоответствия оказываемых услуг условиям настоящего Контракта, требовать своевременного устранения таковых;
- 4.1.3. Отказаться от приёмки и оплаты услуг, несоответствующих условиям настоящего Контракта;
- 4.1.4. Не подписывать акт оказанных Исполнителем услуг, если не устранены указанные Заказчиком недостатки (нарушения) в оказанных Исполнителем и предъявленных к оплате услугах;
- 4.1.5. Отказаться от исполнения настоящего Контракта и потребовать возмещения убытков, если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению Контракта;
- 4.1.6. Требовать предоставления всех необходимых документов, подтверждающих надлежащее исполнение Исполнителем условий настоящего Контракта и соблюдения требований законодательства, регламентирующего организацию питания детей;
- 4.1.7. Привлекать экспертов и иных специалистов, обладающих необходимыми знаниями в области оказания услуг, безопасности, сертификации, оценки качества и т.п., для участия в приёмке результата услуг.

4.2. Заказчик обязуется:

- 4.2.1. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МБОУ, а также ежегодный график работы МБОУ с указанием выходных, праздничных, каникулярных дней. Незамедлительно оповещать Исполнителя о приостановке обучения в очной форме и переходе на дистанционное обучение.

4.2.2. С целью организации питания учащихся предоставить в безвозмездное пользование движимое и недвижимое имущество по акту приемки-передачи.

4.2.3. Заключить договор безвозмездного пользования, предусматривающий переход прав пользования в отношении муниципального недвижимого и движимого имущества для целей исполнения контракта на срок такого исполнения без проведения торгов в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ «О защите конкуренции».

4.2.4. Сообщить Исполнителю о недостатках имущества, если таковые имеются;

4.2.5. Устранить за свой счёт обнаруженные на момент приёма-передачи имущества недостатки, либо возместить Исполнителю понесённые им расходы по устранению обнаруженных недостатков.

4.2.6. Своевременно и в полном объеме платить за предоставленные услуги.;

4.2.7. Принимать предоставленные услуги согласно акту;

4.2.8. В случае некачественного выполнения предоставленной услуги, немедленно сообщить Исполнителю в письменной форме обо всех претензиях, которые возникают в связи с предоставлением услуги;

4.2.9. 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;

4.2.10. Ежедневно предоставлять заявку на количество требуемых порций. Ежедневно вести учёт количества питающихся обучающихся;

4.2.11. Осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых для приготовления блюд, самостоятельно, через своих представителей или привлеченных экспертов;

4.2.12. Обеспечивать Исполнителя в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением;

4.2.13. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены учащихся во время посещения столовой;

4.2.14. Обеспечивать ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для учащихся.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего Контракта.

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

4.3.3. Предоставлять обучающимся и работникам по желанию и за счет их средств горячее питание по дополнительному меню, качество которого должно отвечать нормам и требованиям рационального питания.

4.3.4. В исключительных случаях, определенных обстоятельствами форс-мажора, заменить продукты, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов согласно СанПиН, что должно подтверждаться необходимыми расчётами, и в обязательном порядке согласовываться с руководителем учреждения.

4.4. Исполнитель обязуется:

4.4.1. Обеспечить предоставление услуг в сроки, установленные настоящим Контрактом.

4.4.2. Обеспечивать Заказчику возможность контроля и надзора за ходом оказания Услуг.

4.4.3. За свой счёт устранять допущенные по собственной вине недостатки в оказании Услуг.

4.4.4. Представить Заказчику надлежаще оформленные документы, предусмотренные разделом 5 настоящего Контракта;

4.4.5. Обеспечить сдачу оказанных услуг в порядке, предусмотренном разделом 5 настоящего Контракта.

4.4.6. Составлять ежедневное меню с наименованием приема пищи и калорийности на основе десятидневного меню по рекомендуемой форме из приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласовывать его с Заказчиком. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены продуктов на равноценные по пищевой ценности (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.4.7. Использовать переданное Заказчиком имущество согласно договорам безвозмездного пользования муниципальным имуществом. В случае нанесения ущерба работниками Исполнителя в виде порчи такого имущества Исполнитель несёт ответственность по возмещению нанесённого ущерба.

4.4.8. Обеспечивать исполнение услуг достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления питания обучающимся, в соответствии с действующим законодательством; обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.4.9. 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 катаральными 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.

4.4.10. Содержать помещения и оборудование в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

4.4.11. Обеспечивать столовую образовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

4.4.12. Доставлять продукцию специальным автотранспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания в соответствии с санитарными требованиями к транспортировке пищевых продуктов регламентирующими законодательством. Иметь санитарный паспорт на транспорт на весь период оказания услуг.

4.4.13. Обеспечивать правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

4.4.14. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе.

4.4.15. 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.

4.4.16. Использовать в своей работе сырьё в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

4.4.18. 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.

4.4.19. Проводить технический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам.

4.4.15. Обеспечивать

5. Порядок сдачи и приёмки услуг

5.1. Для приёмки услуг и осуществления контроля за ходом их исполнения Заказчик организует приемочную комиссию.

5.2. Отчетным периодом признается одна календарная неделя.

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

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

5.3. Ежедневно ответственные лица, назначенные Исполнителем и Заказчиком, составляют акт о количестве и стоимости приготовленных и отпущенных за неделю единиц питания в двух экземплярах. Один экземпляр такого акта, ежедневного меню и калькуляции остается у Исполнителя, второй – у Заказчика.

5.4. По окончании ежедневного оказания услуг стороны оформляют акт оказанных услуг. Заказчик и Исполнитель проводят сверку расчетов за оказанные услуги по организации питания по окончании каждой недели.

5.5. Документы об оказании услуг (Акт оказанных услуг, счет) представляются Заказчику по окончании отчетного периода в понедельник следующей недели за отчетной. 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.

5.6. Для проверки результатов оказанных услуг Исполнителем, в части их соответствия условиям настоящего Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчик может привлекать экспертов, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе в сфере закупок.

5.7. С момента утверждения Заказчиком, подписанного всеми членами приемочной комиссии Акта об оказании услуг, Услуги считаются принятыми Заказчиком, обязательства Исполнителя по оказанию Услуг считаются исполненными надлежащим образом.

5.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) производится в соответствии с Правилами определения 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), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения 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), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063».

6.3. 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:
а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

6.4. 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 следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

6.5. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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

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

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

6.9. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.10. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения 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, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.11. 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.

6.12. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств субподрядчиком в соответствии с правилами пункта 1 статьи 313 и статьи 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, в случае если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действия объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а так же которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

7.2. При наступлении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана уведомить об этом другую Сторону в течение 3 (трех) дней, с даты наступления таких обстоятельств, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего исполнения обязательств по настоящему

Контракту. Если указанные обстоятельства будут длиться более 2 (двух) месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств. В случае если Сторона не известит другую Сторону о наступлении таких обстоятельств, такая Сторона теряет право ссылаться на указанные обстоятельства, как обстоятельства непреодолимой силы.

8. Изменение, расторжение Контракта

8.1. Изменение существенных условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества оказываемой услуги, и иных условий Контракта;
- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учётом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объёму услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объёма услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.
- в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения контракта согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных контрактом;

8.2. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

8.3. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем, допускается оказание услуг, качество которых является улучшенными по сравнению с качеством, указанным в Техническом задании (Приложение № 1).

8.4. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством и с соблюдением требований ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

8.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа при существенных нарушениях Исполнителем условий Контракта.

Такие случаи существенного нарушения условий Контракта фиксируются Заказчиком в экспертном заключении и (или) акт об отказе в приёмке оказанных услуг с мотивированным обоснованием отказа от приёмки таких услуг, и направляются Исполнителю в соответствии с положениями разделов 3, 4 и 8 настоящего Контракта.

8.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трёх рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого

8.5. Заказчик вправе при

Контракта по основаниям, пред

одностороннего отказа при

Такие случаи существен

уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.7. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.8. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.9. При расторжении настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Споры, возникшие при исполнении, изменении настоящего Контракта, разрешаются путём переговоров.

9.2. Заказчик вправе предъявить Исполнителю претензии в случае невыполнения и (или) недобросовестного выполнения либо иных нарушений или недостатков результатов оказания услуг. Устранение таких нарушений и (или) недостатков оказания услуг осуществляется Исполнителем на основании письменной претензии Заказчика. В претензии должно быть указано наименование и объём услуг, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Заказчика. Претензия должна быть подтверждена актами, экспертизами и (или) иными необходимыми документами. Претензия передается по факсу, с последующим отправлением почтовой корреспонденцией с уведомлением о вручении или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Исполнителя под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

9.3. При возникновении претензий по исполнению настоящего Контракта, Стороны обязаны рассмотреть поступившую претензию и дать ответ в течение 10 (десяти) календарных дней со дня её поступления.

9.4. При невозможности разрешения споров в процессе переговоров споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Крым.

10. Срок действия контракта

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу со дня его подписания уполномоченными представителями Сторон и действует до **30 апреля 2025** года, а в части расчетов – до полного исполнения сторонами своих обязательств по Контракту.

11. Прочие условия

11.1. Заказчик имеет право отказаться от услуг Исполнителя, прекратив исполнение Контракта, расторжение которого допускается исключительно по соглашению сторон или решению суда.

11.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме, которые подписываются уполномоченными представителями Сторон и являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

11.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.4. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

К Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

- 1) Приложение № 1 - Описание объекта закупки (техническое задание);
- 2) Приложение № 2 - Расчёт стоимости услуг;
- 3) Приложение № 3 – Примерное меню;
- 4) Приложение № 4 – Технологические карты;
- 5) Приложение № 5 – Калькуляционные карты.

12. Адреса, реквизиты и подписи сторон.

Исполнитель
Общество с ограниченной
ответственностью
«ФЕНИКС»

297060, Республика Крым,
Красногвардейский район,
пгт. Октябрьское, ул. Тельмана, 36

ИНН 9105010690/ КПП 910501001
БИК 043510607
Расч. счёт 40702810642140000064
Корр. счёт 30101810335100000607
РНКБ БАНК (ПАО) г.Симферополь

Исполнитель
Общество с ограниченной
ответственностью
«ФЕНИКС»

Директор
В.И. Тёмный

ИНН 9105010690
БИК 043510607
Расч. счёт 40702810642140000064
Корр. счёт 30101810335100000607
РНКБ БАНК (ПАО) г.Симферополь

Директор

Заказчик

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Ровновская школа»
Красногвардейского района
Республики Крым

297040, Республика Крым,
Красногвардейский район, с. Ровное,
ул. Центральная, д.4

ИНН 9105008003 КПП 910501001
ОГРН 1159102004533
ОКПО 0794081
ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ
БАНКА РОССИИ/УФК по Республике
Крым г. Симферополь,
Расч. счёт 03234643356200007500
Корр. счёт 40102810645370000035
л/сч 21756Щ97290, 20756Щ97290
БИК 013510002



Директор
Р.Р. Меметов

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ (ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ)

услуги по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных образовательных организациях (льготный обед)

Исполнитель обязан оказывать услуги бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 (далее – МР 2.4.0179-20.2.4) и иными нормативно-правовыми актами, действующими в сфере организации общественного питания.

Требования к оказанию услуг:

Потребительские свойства продуктов питания должны обеспечивать их безопасное употребление в пищу. Безопасность должна обеспечиваться сроком годности, также подтверждаться сертификатами соответствия на каждую партию товара. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от воздействия внешних факторов, соответствовать стандартам, принятым к упаковке данного вида продукции. Запас срока годности поставляемых продуктов должен составлять не менее 7 (семи) дней на дату поставки. Технические характеристики качества пищевой продукции должны соответствовать требованиям ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Организация питания осуществляется по адресу Заказчика в соответствии с графиком:

ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Наименование ОУ	Адрес	Периодичность оказания услуг
МБОУ «Ровновская школа»	297040, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Ровное ул. Центральная, дом 4	с 13 сентября 2025 года по 30 апреля 2025 года Ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, каникулярного периода

Условия оказания услуг:

Услуги по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных образовательных организациях (льготный обед) оказываются работниками Исполнителя на базе столовой МБОУ «Ровновская школа».

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню:

Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня

следующего за датой заключения настоящего Контракта необходимо разработать и предоставить примерное меню, разработанное с учётом приложения 2 к Методическим рекомендациям 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся, возрастных физиологических потребностей детей и климатических особенностей региона, утвердить его и согласовать с Заказчиком. Предоставить технологические и калькуляционные карточки на блюда, входящие в разработанное примерное меню.

При составлении меню необходимо учесть следующие требования Методических рекомендаций 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций:

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - продукты (в том числе мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, макаронные изделия, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - продукты (в том числе мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, макаронные изделия, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки).

№ п/п	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 квашенные <*>, 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)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
11	Мясо 1-й категории		78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)		20

19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар <*>	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток 9%	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи**	2	2

24 <*> Соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.
 25 <*> 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 используемом готовой пищевой продукции.

27 Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

30 В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блуду) по пищевым и биологически активным веществам.

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Консервы мясные	120
Молоко-питьевое 3;2% м.д.ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15

аналогичны заменяемому продукту

Вид пищевой продукции
 Мясо говядины

		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
Яйцо куриное (1 шт.)		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
Рыба (филе)		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
		Изюм	20

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

200

200

200

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

2.6.2. Для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

2.6.3. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

Таблица 1

Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30 - 11.00	20 - 25	Завтрак	7.30 - 8.30	20 - 25
Обед	13.30 - 14.30	35	Обед	12.30 - 13.30	30 - 35

2.6.4. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюдо). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 2.

Таблица 2

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Завтрак Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 100	60 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарниры	150 - 200	180 - 230
Фрукты (поштучно)	100 - 120	100 - 120

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.)»

Для соблюдения требования к организации здорового питания необходимо учитывать следующие положения СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Закуски (салат, овощи в нарезке)

Суп

Раздел 8, п.8.1., подпункты 8.1.2. (8.1.2.1., 8.1.2.3), 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7., 8.1.9., 8.1.10.; п.8.3., подпункт 8.3.1.

4. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений.

Исполнитель обеспечивает санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. (методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.4.3.6.0233-21, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021г), в соответствии с 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)», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 30.06.2020г.)

Исполнитель проводит уборку и дезинфекцию помещений и оборудования, с использованием разрешенных к применению в установленном порядке моющих и дезинфицирующих средств. При использовании моющих и дезинфицирующих средств обеспечивает соблюдение инструкции по их применению.

Исполнитель обеспечивает ежедневную уборку столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденных залов должна проводиться Исполнителем после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и тару для чистой и использованной ветоши. Генеральную уборку помещений столовой Исполнитель проводит после окончания недели.

6. Исполнитель обеспечивает:

Комплектование штата работников, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную подготовку, гигиеническое обучение и аттестацию в соответствии со ст. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.08.2014 № 40 «Об утверждении СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями).

государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50, Приказом Министерства Здравоохранения и Социального развития РФ от 12 апреля 2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наличие на каждого работника личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, прохождение работниками медосмотров, обследований на бактериальные кишечные инфекции, вирусные кишечные инфекции - рота - и норовирусы, тесты ПЦР, вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками. Наличие специальной одежды для персонала с организацией регулярной стирки и починки.

Наличие средств индивидуальной защиты у каждого работника (маска, перчатки) в количестве, соответствующим требованиям действующего законодательства.

Ведение соответствующей документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соблюдение правил охраны труда, противопожарной безопасности, антитеррористической защищенности.

Своевременное накрытие столов горячим питанием.

Осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, проведение ежедневного бракеража пищи с участием медицинской сестры Заказчика.

Наличие договора со специализированной организацией на проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения

Эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, инженерных коммуникаций, мебели, оборудования, кухонной посуды, столовой посуды и приборов, кухонного инвентаря с соблюдением установленных правил и требований. При аварии, поломке, порчи имущества Заказчика по вине работников Исполнителя, Исполнитель обязуется устранить аварию, поломку или возместить ущерб.

В рамках настоящей закупки в соответствии с пунктом 3 части 3 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» собственник имущества и Заказчик заключают с Исполнителем договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом, необходимый для организации питания. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не превышает срок исполнения контракта на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся.

В пищеблоке МБОУ «Ровновская школа» должны находиться:

- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-раскладки;
- меню приготавливаемых блюд (по возрастным категориям);
- меню дополнительного питания (ассортимент буфетной продукции);
- технологические карты, утвержденные Исполнителем;
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

В пищеблоке МБОУ

- калькуляция цен на каждое блюдо
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-раскладки;

- журнал регистрации инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;

- нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);

- инструкции по производственному процессу пищеблока;
- должностные инструкции работников пищеблока;
- Книга отзывов и предложений.

7. Заказчик обеспечивает:

Энергоснабжение, водоснабжение и водоотведение, вывоз твердых коммунальных отходов, которые оплачиваются Исполнителем.

8. Требования к качеству услуг и их безопасности:

Качество приготовленной пищи должно соответствовать действующим стандартам, в том

числе:

- 1) Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 2) Федеральному закону от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 3) Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 4) Постановлению Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- 5) ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 6) ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- 7) Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.
- 8) Стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций от 15.07.2020г.
- 9) Методическим рекомендациям к организации общественного питания населения МР 2.4.3.6.0233-21, утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021г.
- 10) МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020

11) Методическим рекомендациям по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегиональным управлением Роспотребнадзора по Республике Крым и г.Севастополю от 07.04.2021 №565/64

При оказании услуг бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, должны соблюдаться следующие санитарные нормы и правила:

- 1) СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36);

2.4.3.6.0233-21, утвержденным

10) МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020

11) Методическим рекомендациям по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегиональным управлением Роспотребнадзора по Республике Крым и г.Севастополю от 07.04.2021 №565/64

2) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98);

3) СП 2.3.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23 (в ред. Изменения № 1, утвержденными. Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 № 26));

4) 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)»;

5) МР 2.4.0149-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

Суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд должны ежедневно быть предоставлены Исполнителем для хранения на пищеблоке МБОУ «Ровновская школа» за счёт средств Исполнителя.

ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Меметов Р.Р.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Темный В.И.



ТАКАЖЕ

ТАКАЖЕ

ТАКАЖЕ

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ОКАЗАНИЯ

услуги по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных образовательных организациях (льготный обед)

в период с 13.01.2025 по 30.04.2025 года

№ п/п	Наименование	Кол-во условных единиц (порций)	Себестоимость одной условной единицы (порции), руб.	Наценка, руб	Стоимость одной условной единицы (порции), руб.	Сумма по позиции, руб.
1	2	3	4	5	6	7
1.	Услуги по обеспечению питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных образовательных организациях (льготный обед)	5472,00	107,00	0,00	107,00	585 504,00
ИТОГО: 585 504,00						

ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Меметов Р.Р.

/ФИО/



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Темный В.И.

/ФИО/



ИТОГО: 585 504,00

Примерное меню

Прилагаются отдельными файлами

ЗАКАЗЧИК:

Меметов Р.Р.

/ФИО/



ПОДПИСИ СТОРОН

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

В.И. Темный

/ФИО/



Приложение № 3
к контракту № 13/03-2025 от 13 января 2025 г.
Приложение № 4
к контракту № 13/03-2025 от 13 января 2025 г.

Технологические карты

Прилагаются отдельными файлами

ЗАКАЗЧИК:

Меметов Р.Р.

/ФИО/



ПОДПИСИ СТОРОН

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Темный В.И.

/ФИО/



Приложение № 4
к контракту № 13/03-2025 от 13 января 2025 г.
Приложение № 5
к контракту № 13/03-2025 от 13 января 2025 г.

Калькуляционные карты

Прилагаются отдельными файлами

ЗАКАЗЧИК:

Меметов Р.Р.

/ФИО/



ПОДПИСИ СТОРОН

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Темный В.И.

/ФИО/



Приложение № 5
к контракту № 13/03-2025 от 13 января 2025 г.