

**КОНТРАКТ № 18СШ/50**  
**на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование**

"30" августа 2024 г.

с. Луговое

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Луговская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района Республики Крым (сокращенное наименование: МБОУ «Луговская СОШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кнutowой Ирины Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Базиев Георгий Александрович (сокращенное наименование – ИП Базиев Г.А.), действующий на основании свидетельства ОГРНИП 3182130000394800, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые Стороны, на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ, в соответствии с Постановлением от 31 октября 2023 г. № 880, пгт. Ленино «Об организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций Ленинского района Республики Крым в 2024 г.» заключили настоящий контракт муниципальный (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование: в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1) и спецификацией к контракту (Приложение № 2), примерным меню являющимися неотъемлемой частью контракта, на условиях, предусмотренных настоящим контрактом, а Заказчик - принять и оплатить оказанные услуги в сроки и в порядке, предусмотренные Контрактом, а именно:

- услуги организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.

1.2. Под оказанием услуг понимается обеспечение за счет целевой субсидии из бюджета Республики Крым одноразовым горячим питанием (завтрак) учащихся 1-4 классов в соответствии с режимом работы школы по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий)

1.3. Стоимость горячего питания обучающихся 1-4 классов с учетом среднесуточного набора пищевых продуктов на одного учащегося составляет – 73,71 рублей.

1.4. Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов, предусматривает предоставление Исполнителем питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с руководством учреждения образования.

1.5. Место оказания Услуг: 298234, Республика Крым, Ленинский район, с. Луговое, проспект Фрунзе, дом 4

1.6. Доставка готового горячего питания осуществляется силами и за счет Исполнителя, его транспортом, в изотермических флягах (термосах) не позднее 1 часа с момента приготовления согласно графику поставки.

### 2. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты Услуг

2.1. Цена Контракта **158918,76 руб.** (Сто пятьдесят восемь тысяч девятьсот восемнадцать рублей 76 копеек), НДС не облагается на основании пп.38 п.3 ст.149 НК РФ, является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

2.3. Оплата оказанных Услуг осуществляется за фактически оказанные услуги в рублях Российской Федерации в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств из бюджета муниципального образования Республики Крым.

2.4. Цена Контракта включает в себя все затраты Исполнителя, необходимые для исполнения им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе стоимость пищевой продукции, издержки, расходы на упаковку, тару, фасовку, маркировку, сертификацию, транспортировку, погрузочно-разгрузочные работы, все подлежащие к уплате налоги, сборы, другие обязательные платежи и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением Контракта.

Неучтенные затраты исполнителя по контракту, связанные с исполнением контракта, но не включенные в предлагаемую цену контракта, не подлежат оплате заказчиком.

2.5. Заказчик оплачивает Услуги, выполненные Исполнителем в соответствии с Контрактом, путем перечисления Цены Контракта на банковский счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком сформированного в единой информационной системе документа о приемке в электронном виде, счет-фактуры при необходимости и иной необходимой документации.

2.6. Обязательства Заказчика по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

2.7. Авансирование по настоящему Контракту не предусмотрено.

2.8. Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений.

2.9. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.10. Сумма неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с требованиями Федерального закона удерживается из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

### **3. Порядок и сроки оказания Услуг**

3.1. Сроки оказания услуг: с **02.09.2024г. по 28.12.2024г.**, ежедневно в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием занятий.

3.2. При оказании Услуг должны соблюдаться требования к порядку оказания Услуг, требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг, установленные в Описании объекта закупки настоящего Контракта.

3.2 При обнаружении Заказчиком в ходе оказания Услуг случаев неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту (далее – нарушений условий Контракта) Исполнителем, Заказчик незамедлительно направляет Исполнителю Требование об устранении недостатков (далее – Требование), содержащее перечень нарушений условий настоящего Контракта, само требование об устранении выявленных нарушений условий настоящего Контракта и разумные сроки их устранения. К Требованию об устранении недостатков прилагается документ (копия документа), подтверждающий факт обнаружения указанных в Требовании случаев неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту Исполнителем. Требование об устранении недостатков передается посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такого Требования и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.

3.3. Исполнитель в сроки, установленные в Требовании об устранении недостатков, устраняет обнаруженные недостатки и предоставляет Заказчику Отчет об устранении недостатков посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такого Отчета и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. К Отчету об устранении недостатков прилагается документ (копия документа), подтверждающий факт устранения указанных в Требовании недостатков.

### **4. Порядок и сроки осуществления приёмки Услуг**

4.1. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести 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 Федеральным законом.

Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

4.2. Приемка результатов оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа. В случае привлечения Заказчиком для

проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.3. Исполнитель с даты окончания оказания услуг формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать:

- включенные в Контракт в соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 51 Федерального закона идентификационный код закупки, наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуг, информацию о Исполнителе, предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Федерального закона, единицу измерения оказанной услуги;
- наименование оказанной услуги;
- информацию об объеме оказанной услуги;
- стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;
- иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона;

4.4. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 4.3. Контракта, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 4.3. Контракта информация, содержащаяся в документе о приемке;

4.5. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 4.3. Контракта автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.6. В течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 4.5. Контракта, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона) осуществляет одно из следующих действий:

- подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;
- формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

7.7. В случае создания в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона приемочной комиссии в течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке в соответствии с пунктом 4.5. Контракта:

- члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы;

- после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов;

4.8. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю

документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

4.9. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном Федеральным законом;

4.10. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.11. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

## **5. Права и обязанности Сторон**

### **5.1. Заказчик вправе:**

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых Услуг, в том числе документы, содержащие информацию о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля пищевой продукции.

5.1.3. Осуществлять контроль за объёмом и сроками оказания Услуг.

5.1.4. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта, в том числе представления надлежащим образом оформленных документов, установленных пунктом 3.3. настоящего Контракта

5.1.5. В случае, когда Услуга выполнена Исполнителем с отступлениями от настоящего Контракта, ухудшившими результат Услуги, или с иными недостатками, которые делают его непригодным для обычного использования, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя соразмерного уменьшения установленной за Услугу цены.

5.1.6. Отказаться от приёмки результата Услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе, в случае обнаружения неустранимых недостатков.

5.1.7. Отказаться от исполнения Контракта и потребовать возмещения ущерба, если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению Контракта, или оказывает Услуги настолько медленно, что окончание их к сроку, указанному в Контракте, становится явно невозможным.

5.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии положениями статьи 95 Закона о Контрактной системе.

5.1.9. Отказаться от приёмки результатов Услуг в случае обнаружения неустранимых недостатков.

5.1.10. Заказчик вправе для осуществления контроля за исполнением обязательств по Контракту (оценки соответствия Услуг условиям Контракта) проверить помещения Исполнителя, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

5.1.11. Требовать уплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями Контракта.

### **5.2. Заказчик обязан:**

5.2.1. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Контрактом.

Своевременно принять и подписать усиленной электронной подписью документ о приемке оказанной Услуги в электронном виде, сформированный в единой информационной системе.

5.2.3. Осуществлять контроль за исполнением Исполнителем условий Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации, обеспечить своевременное присутствие должностных лиц, осуществляющих такой контроль в соответствии с требованиями Технического задания.

5.2.4. Создать условия для предоставления горячего питания детям

5.2.5. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания учащихся.

5.2.6. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание с Исполнителем.

5.2.7. Предоставить Исполнителю заявку с количеством питающихся на каждый день.

5.2.8. Утвердить график питания детей. При изменении утвержденного графика питания, Заказчик предупреждает Исполнителя не позднее, чем за два рабочих дня.

5.2.9. Осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг в течение 20-ти рабочих дней с момента оказания услуги.

5.2.10. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.2.11. Заказчик обязан в течение 2-х календарных дней после заключения контракта, передать во временное безвозмездное пользование на срок действия контракта заключенного по результатам настоящей закупки, помещения пищеблока, подсобные помещения Заказчика, материально-техническое оборудование: мебель, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенное в помещениях пищеблока, а также иное имущество, необходимое для оказания услуг по контракту, с составлением соответствующего контракта.

### **5.3. Исполнитель вправе:**

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком акта сдачи-приёмки услуг по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчётных документов.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках настоящего Контракта.

5.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании Услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта.

### **5.4. Исполнитель обязан:**

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.4.2. Обеспечивать соответствие результатов оказания Услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), установленным законодательством Российской Федерации.

5.4.3. Приостановить оказание Услуг в случае обнаружения независимых от Исполнителя обстоятельств, которые могут создать невозможность их завершения в установленный настоящим Контрактом срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) рабочих дней после приостановления оказания Услуг.

5.4.4. Составлять ежедневное меню по видам питания, с учётом разнообразия в соответствии с двухнедельным меню и действующими требованиями санитарных норм и правил. По показателям качества, безопасности, пищевой ценности питание должно соответствовать нормативным документам Российской Федерации, не допускать в питании содержание генно-модифицированных организмов (ГМО).

5.4.5. Исполнитель обязан гарантировать предоставление рационального питания, в соответствии с примерным меню, утвержденным Исполнителем, и согласованным с руководителем Заказчика, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для обучающихся и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

5.4.6. Предоставлять Заказчику в течение двух календарных дней со дня заключения Контракта двухнедельное меню, согласованное с руководителем Заказчика.

5.4.7. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами

5.4.8. При составлении калькуляции блюд использовать разрешённую для предприятий общественного питания нормативно-технологическую документацию.

5.4.9. Предоставлять Заказчику возможность проверки объёма (массы), качества доставляемой готовой продукции во время оказания услуг.

5.4.10. Исполнитель обязан обеспечивать оказание услуг в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01.

2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03", Постановлением Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31.12.2020 N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации" Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 N862 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях".

5.4.11. Обеспечивать санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков Исполнителя, посуды, приборов, их транспортировке, хранению, приготовлению блюд.

5.4.12. Если установлен, что услуги могут причинить вред их жизни и здоровью, Исполнитель обязан незамедлительно приостановить их оказание до устранения причин вреда, письменно уведомив в течение одного календарного дня об этом Заказчика.

5.4.13. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе Исполнителя, сроки и условия поставки готовых блюд Заказчику.

5.4.14. Осуществлять производственный контроль при оказании услуг в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами (наличие договора с лабораторией на производственный контроль; программы производственного контроля; результатов проведенных исследований по программе производственного контроля за предыдущий год).

Исполнитель обеспечивает допуск ответственных лиц Заказчика для осуществления контроля за исполнением обязательств по Контракту (оценки соответствия Услуг условиям Контракта) в помещения Исполнителя, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

5.4.15. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 календарных дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса, фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

5.4.16. Исполнять иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.

5.4.17. Исполнитель гарантирует, что на дату заключения настоящего Контракта: В отношении него не проводится процедура ликвидации, отсутствует решение арбитражного суда о признании его банкротом и об открытии конкурсного производства, деятельность не приостановлена в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, а также, что размер задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год не превышает 25% балансовой стоимости активов по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период.

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

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

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

5.4.21. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

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

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

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

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

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

5.4.27. *Исполнитель ежемесячно, до 20 числа следующего месяца за отчетным, возмещает Заказчику расходы за потребляемую электроэнергию, водоснабжение водоотведение по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом (на основании счетчиков установленных исполнителем, за переданные в пользование нежилые помещения).*

5.4.28. Обеспечить ведение бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнала проведения С-витаминизации.

5.4.29. Обеспечивать проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5.4.30. Обеспечить наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

5.4.31. Уплатить неустойки (штрафы, пени), предусмотренные Контрактом, а также возместить убытки, понесенные Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

5.4.32. Использовать переданные в безвозмездное пользование помещения, оборудование и иное имущество только в целях организации горячего питания.

5.4.33. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования. Обеспечивать соблюдение норм пожарной безопасности, электробезопасности, соблюдение санитарных, и иных норм и правил в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

5.4.34. Осуществлять вывоз жидких пищевых отходов своими силами путем заключения договора со специализированной организацией на вывоз и утилизацию бытовых отходов, в том числе пищевых, образовавшихся в результате его деятельности.

## 6. Гарантии

Исполнитель гарантирует:

- наличие у себя всех допусков и разрешений, необходимых для оказания Услуг в соответствии с настоящим Контрактом;
- выполнение всех Услуг в полном объеме и в сроки, определенные условиями настоящего Контракта;
- соответствие качества всех оказанных Услуг техническому заданию и действующим на территории Российской Федерации нормам и правилам;
- высокое качество оказанных Услуг.

## 7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

7.2. 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). Пения начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая 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.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается и определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, Исполнителем (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 (далее - Правила).

В случае, если контракт заключается с участником закупки, предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа устанавливается исходя из следующего (за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом):

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

В случае если контракт заключается по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 4 Правил:

размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, устанавливается штраф в размере:

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

(подлежит исключению из контракта после определения размера штрафа)

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

7.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе



потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа устанавливается и определяется в соответствии с Правилами:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.7. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

7.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.9. В случае расторжения Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.10. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями в соответствии с настоящим разделом по правилам п. 1 ст. 313 и ст. 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

7.11. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящими Правилами, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.12. 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.

## **8. Срок действия, порядок изменения и расторжения Контракта**

9.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания обеими Сторонами и действует по 31 декабря 2024 г. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

9.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных пунктом 1.1 части 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ (при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества услуги, оказываемой услуги и иных условий контракта).

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

9.4. Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- по решению суда;

- в одностороннем порядке, а именно: в случае отступления Исполнителя в услуге от условий Контракта или иные недостатки результата работы, которые не были устранены в установленный заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

9.5. Односторонний отказ стороны от исполнения Контракта осуществляется в порядке, предусмотренном статьей 95 Закона о Контрактной системе.

9.6. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с частью 8 статьи 95 Федерального закона № 44.

9.7. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных Услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

9.8. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных Услуг в соответствии с частью 10 статьи 95 Федерального закона №44. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским

законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

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

9.10. Расторжение Контракта по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

9.11. В случае расторжения Контракта по инициативе любой из Сторон производится сверка расчетов, которой подтверждается объем исполненных обязательств Исполнителем.

#### **9. Обстоятельства непреодолимой силы**

10.1. 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, и т.д.), действий 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 также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы оказываемым Услугам нанесен значительный, по мнению одной из Сторон, ущерб, то эта Сторона обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания Услуг, либо расторгнуть Контракт. Если обстоятельства, указанные в пункте 10.1., будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

#### **10. Порядок урегулирования споров**

11.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке.

11.2. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

11.3. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

11.4. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

11.5. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

11.6. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.7. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Крым.

#### **11. Прочие условия**

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в Контракте, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомления с использованием почты, датой получения уведомления признается дата получения отправляющей Стороной подтверждения о вручении второй Стороне указанного уведомления или дата получения Стороной информации об отсутствии адресата по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения или информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по

истечении 14 (четырнадцати) календарных дней с даты направления уведомления по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. Контракт составлен в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу. А в случае заключения Контракта по результатам электронной процедуры, Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 83.2 Закона о Контрактной системе.

12.3. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты такого изменения.

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

12.5. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.6. Неотъемлемыми частями Контракта являются:


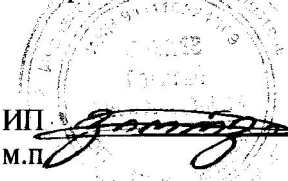
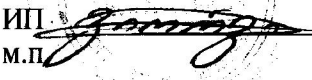
Приложение № 1 – Описание объекта закупки (Техническое задание);

Приложение № 2 – Спецификация.

### 12. Срок действия Контракта

12.1. В соответствии с ч.2 ст. 425 Гражданского Кодекса Российской Федерации условия настоящего Договора применяются к правоотношениям, возникшим с 02.09.2024г. и действует по 31.12.2024г., а в части оплаты (выплаты неустойки (штрафа), возмещения убытков) – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

### 13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

<p><b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Луговская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района Республики Крым</b></p> <p>Юридический адрес: 298234, Республика Крым, Ленинский район, с. Луговое, проспект Фрунзе, дом 4 ИНН 9111009799; КПП 9111010106; Код ОКТМО: 35627448101; , БИК: 013510002 Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИЯ//УФК по Республике Крым г. Симферополь Казначейский счет 03234643356270007500 Единый казначейский счет 40102810645370000035 Код по сводному реестру: 353Э0425 КБК 000000000000000000510 л/с 21756Э04250</p> <p>Директор</p> <p> И.С. Кнутова</p>	<p><b>Индивидуальный Предприниматель Базиев Георгий Александрович</b></p> <p>Юридический адрес: ЧР г. Чебоксары Проспект Максима Горького дом 30 корпус 1 квартира 44 Фактический адрес: РК г. Феодосия ул. Украинская д.21, кабинет 4.</p> <p>ИНН: 91116224309 ОГРНИП: 318213000039480</p> <p>БИК Банка: 044525411 Р/С: 40802810015960000921 К/С: 30101810145250000411 Банк ФИЛИАЛ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» БАНКА ВТБ (ПАО) Г. МОСКВА Email: georgiy.baziev@gmail.com Телефон: +79782477871</p> <p> ИП  Г.А. Базиев м.п.</p>
---	--

**Описание объекта закупки (Техническое задание)**

**Место и сроки оказания услуг:**

Место оказания услуг: 298234, Республика Крым, Ленинский район, с. Луговое, проспект Фрунзе, дом 4

Срок оказания услуг: с 02 сентября по 28 декабря 2024 года.

Услуга оказывается ежедневно в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием занятий.

**Предмет и полные характеристики закупаемых услуг:**

Предметом закупки является оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

Оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, получающих льготное питание и бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья включает в себя: обеспечение продуктами (закупка, доставка, хранение), производство и организация потребления готовой продукции по месту оказания услуг.

Исполнитель обязан оказать услуги горячего питания среднегодового числа обучающихся в период с даты заключения контракта по 28.12.2024 года:

№ п/п	Наименование Услуг	Кол-во дето-дней	Цена за дето-день
1	Услуги организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование	2156	73,71 руб.

Заказчик обращает внимание Исполнителя, что среднегодовое число детей в течение указанного периода может изменяться:

- в связи с субъективными обстоятельствами (болезнь, отчисление обучающихся и другие причины);
- с учетом изменений учебного плана;
- в соответствии с расписанием занятий.

В целях безопасности обучающихся Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Луговская средняя общеобразовательная школа» питанием и качеством пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, используемых в ходе оказания услуг по организации горячим питанием, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, в том числе:

Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федерального закона от 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515;

Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178;

Методических рекомендаций «МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации», утвержденных руководителем Федеральной служб по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 12.11.2015;

Методических рекомендаций «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации

по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;

Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003, введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;

Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573) (далее - СП 2.4.3648-20);

Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятых решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу, введенного в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1674-ст;

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденного и введенного в действие постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст;

иных действующих нормативных правовых актов, санитарных правил и норм, технических регламентов Таможенного союза, государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативных требований охраны труда, методических рекомендаций и документов, имеющих отношение к организации общественного питания детей.

В случае если в период срока действия контракта вышеуказанные нормативные правовые акты прекратят свое действие необходимо руководствоваться действующими в тот момент нормативными правовыми актами, регламентирующими порядок организации общественного питания детей.

### **Описание качественных характеристик оказываемых Услуг:**

1. Питание в школе организуется путем Доставка готового горячего питания в учреждение школы осуществляется силами и за счет Исполнителя, его транспортом в изотермических флягах (термосах) не позднее 1 часа с момента приготовления согласно графику поставки.

При отпуске готовой продукции температура горячих блюд должна быть: первых блюд - не ниже 75°C, вторых блюд - не ниже 65°C, холодных блюд и напитков в диапазоне 7-14 °С. Подогрев остывшей готовой продукции не допускается. Транспортная посуда (термоса) должны обеспечивать сохранение температурных режимов, в т.ч. в холодное время года.

На изотермической фляге (термосе) с готовым блюдом должна содержаться следующая информация: наименование блюда, дата и время приготовления, Ф.И.О ответственного лица Исполнителя за приготовления блюда.

Предоставляемое горячее питание должно быть качественным, рационально сбалансированным, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов.

2. Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика. При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

3. Услуги по организации питания обучающихся осуществляются на основании двухнедельного меню, разработанного Исполнителем с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, утвержденного Заказчиком, отдельно по возрастным категориям.

4. В меню, разработанном Исполнителем учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: **завтрак – 20-25 % от суточной дозы, обед – 30-35% от суточной дозы.** Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

5. С учетом возраста обучающихся в меню разработанном Исполнителем должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся в общеобразовательном учреждении. Нормы питания для учащихся школы должны соответствовать нормам, утвержденным «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

6. Приготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7. Ассортимент основных продуктов питания должен соответствовать ассортименту основных продуктов питания согласно «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

8. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир).

9. Производство готовых блюд необходимо осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть разработаны Исполнителем с ссылками на совместный приказ от 11.03.2012 года № 213н/178 Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3.6.0233-21, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания», реализуемая рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов, и оформлены в соответствии с рекомендациями.

10. При оказании услуг производиться снятие пробы ответственным лицом Заказчика, контрольное взвешивание порционных блюд.

11. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель должен использовать посуду в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

12. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи

Исполнитель осуществляет отбор и хранение суточной пробы. Пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками отдельно на каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Хранят пробы в специально выделенном холодильнике Исполнителя в течение 48 часов при температуре от +2°C до +6°C. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) должна обрабатываться кипячением (паром) в течение 5 минут.

13. Завоз всех видов полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий осуществляется ежедневно специализированным автотранспортом, прошедших санитарную обработку лотках, контейнерах и других емкостях.

**14. Качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд гарантируется согласно требований:**

14.1. Качество и безопасность питания учащихся соблюдать в полном объеме в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178, ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

14.2. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарных изделий осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

14.3. Для органолептической оценки качества кулинарных изделий используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

14.4. Изготавливаемые пищевые продукты (продукция общепита) по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать установленным санитарным правилам: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

15. Качество и безопасность продуктов должны подтверждаться, декларациями о соответствии (на продукцию, подлежащую декларированию), удостоверением качества, и другими документами, удостоверяющими соответствие данных продуктов требованиям действующих стандартов «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

**Требование к условию оказания услуги горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование и обучающихся льготной категории**

**1. Исполнитель обязан:**

1.1. Организовать горячее питание детей по примерному циклическому меню, утвержденному с Заказчиком, сбалансированное и разнообразное меню, с указанием объема (выхода) 1 порции в граммах в соответствии с санитарными нормами, Типовыми рационами питания для организации питания детей и подростков, методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» от 24.08.2007 г. № 0100/8605-07-34, «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях

к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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

1.3. Обеспечивать контроль входящего сырья, сопровождать продукты питания сведениями, подтверждающими их качество и безопасность. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ежемесячно обеспечить производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований, входящего сырья (продуктов питания).

1.4. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов:

- обеспечение образовательных учреждений продуктами в соответствии с ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании школьников;
- наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов питания (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или Исполнителем (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (производителя, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя);
- организация централизованного завоза продуктов при условии обеспечения их кратности поставки продуктов с учетом сроков хранения;
- недопустимость приема продуктов без сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи, нарушением целостности упаковки, нарушением маркировки;
- недопустимость приема в питание детей замороженного мяса птицы, мяса птицы механической обвалки и коллагеносодержащего сырья из мяса птицы в соответствии с п. 3.37. СанПин 2.3.2.2362-08.

1.5. Требования к транспортированию пищевых продуктов:

- обеспечение специализированным транспортом для доставки продуктов, имеющего санитарный паспорт;
- обеспечение специальными изотермическими емкостями для доставки приготовленных блюд в случаях возникновения форс-мажорных обстоятельств (продолжительное отключение электроэнергии при возникновении чрезвычайных ситуаций и др.);
- обеспечение проведения дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ;
- обеспечение транспортирования пищевых продуктов водителем-экспедитором, имеющим оформленную личную медицинскую книжку.

1.6. Требования к условиям хранения пищевых продуктов:

- обеспечение условий для хранения пищевых продуктов согласно требованиям нормативных документов.

1.7. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню основного (организованного) питания, с учетом осенне-зимнего и весенне-летнего периодов.

1.8. Ежедневно проводить бракераж готовых блюд с участием бракеражной комиссии и записью в бракеражном журнале. В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших завтрак, обед ;
- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;



- бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);
- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
- двухнедельное меню, согласованные с соответствующим Территориальным отделом Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, ежедневное меню, меню-раскладки;
- ассортимент перечня блюд и буфетной продукции согласованный с Межрегиональным управлением Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю;
- технологические карты, утвержденные индивидуальным предпринимателем;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продоваров (сертификаты соответствия, ярлыки удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;
- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
- нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);
- документы изготовителя сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);
- книга отзывов и предложений.
- Инструкции по производственному процессу пищеблока
- Должностные инструкции работников пищеблока

1.9. Исполнитель обеспечивает поверки собственного технологического, холодильного и весового оборудования, оказывать содействие в ремонте кухонного оборудования.

1.10. Исполнитель обеспечивает пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, столовыми приборами, посудой, моющими средствами для технологического оборудования и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения. Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна быть отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

1.11. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение работниками Исполнителя правил приема и хранения поступающей пищевой продукции, требований к кулинарной обработке пищевой продукции, а также обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в помещениях пищеблока, подсобных помещениях.

1.12. Исполнитель ежемесячно возмещает Заказчику расходы за потребляемую электроэнергию, водоснабжение и водоотведение по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом, а также вывоз ТБО (в размере 30% от суммы, уплачиваемой по счетам Заказчиком за переданные в пользование нежилые помещения).

1.13. Заказчик передает Исполнителю во временное безвозмездное пользование на срок действия контракта, заключенного по результатам настоящей закупки, помещения пищеблока, подсобные помещения Заказчика, материально-техническое оборудование: мебель, торгово-технологическое и

холодильное оборудование, размещенное в помещениях пищеблока, а также иное имущество, необходимое для оказания услуг по контракту, с составлением соответствующего договора, а исполнитель обязан использовать переданные в безвозмездное пользование помещения, оборудование и иное имущество только в целях организации горячего питания.

Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования. Обеспечивать соблюдение норм пожарной безопасности, электробезопасности, соблюдение санитарных, и иных норм и правил в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

1.14. В случае выхода из строя оборудования Заказчика, используемого Исполнителем при оказании услуг, Исполнитель обязан обеспечить оказание услуг по организации питания обучающихся в соответствии с требованиями конкурсной документации, контракта и настоящего технического задания, а также за свой счет обеспечить ремонт оборудования вышедшего из строя.

1.15. Обеспечивать собственными силами и за свой счёт содержание территории, содержание помещения обеденного зала и оборудования пищеблока в чистоте. Работниками столовой должна проводиться надлежащая санитарная обработка и дезинфекция предметов производственного окружения. Режимы санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря, посуды, режимы уборки помещений пищеблока должны обеспечивать их эффективность и соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний, проведение дератизационных и дезинфекционных мероприятий. Производить ежедневную влажную уборку обеденного зала пищеблока; производить уборку производственных помещений пищеблока; производить вывоз пищевых отходов, твёрдых бытовых отходов.

1.16. Обеспечить комплектование штата пищеблока квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых технологических процессов при организации питания обучающихся согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в общеобразовательном учреждении. К работе на пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.17. Обеспечить повышения квалификации работников пищеблока, в том числе их санитарно-гигиеническую подготовку не реже 1 раза в 2 года.

1.18. Обеспечить своевременное прохождение работниками, задействованными в организации школьного питания, медицинских и профилактических осмотров, включая обследование на вирусы.

1.19. Обеспечить работников спецодеждой и индивидуальными средствами защиты (СИЗ) в соответствии с нормами обеспечения спецодеждой и СИЗ в общеобразовательных учреждениях города.

1.20. В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать лицевые защитные повязки, приобретаемые за счет Исполнителя.

1.22. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока требований по охране труда и техники безопасности.

1.23. Обеспечить пищеблок общеобразовательного учреждения аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

1.24. Выполнять требования нормативных документов по безопасности услуг:  
-Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

-санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;

-требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061;

-экологической безопасности;

-противопожарной безопасности;

-электробезопасности.

1.25. Возмещать Заказчику в досудебном порядке затраты, связанные с оплатой административных штрафов, иных платежей, взыскиваемых контрольными, надзорными, правоохранительными органами в случае выявления нарушений при производстве, реализации и организации потребления продукции на пищеблоке Заказчика.

### **Требования заказчика к продуктам питания и изготовлению горячих блюд.**

1. Вся продукция, используемая для оказания услуг по организации питания должна соответствовать установленным ГОСТам и техническим условиям на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

2. При отпуске готовой продукции температура горячих блюд должна быть: первых блюд - не ниже 75°C, вторых блюд - не ниже 65°C, холодных блюд и напитков в диапазоне 7-14 °С. Подогрев остывшей готовой продукции не допускается. Транспортная посуда (термоса) должны обеспечивать сохранение температурных режимов, в т.ч. в холодное время года.

На изотермической фляге (термосе) с готовым блюдом должна содержаться следующая информация: наименование блюда, дата и время приготовления, Ф.И.О ответственного лица Исполнителя за приготовления блюда.

3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4. Транспортировка готового горячего лечебно-профилактического питания должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения и транспортировки.

5. Не допускается Исполнителем для оказания услуг:

- генно-модифицированные продукты;
- мясо птицы механической обвалки;
- рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков;
- молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока, составных частей молока, жиров растительного происхождения;
- продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок; в качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и плодово-ягодные соки, какао.

6. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны поступать в чистой таре и должны иметь:

- товарно-транспортную накладную;
- сертификаты соответствия, декларации соответствия или их номера и сроки действия;
- подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;
- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ;
- товарные ярлыки от упаковок (или их копии и сохраняются до конца реализации), используемой продукции, где указана дата выработки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность.

7. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг. В случае поступления некачественного сырья Исполнитель обязан заменить в течение одного дня с момента уведомления Заказчиком.

## Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

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

## Гарантии

1.1. Исполнитель гарантирует качество оказания Услуг и принимает на себя обязательства по устранению возникших нарушений и недостатков в течение всего срока действия Контракта на весь объем оказанных Услуг.

1.2. Качество услуг проверяется в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"» и другими обязательными требованиями.

1.3. Контроль за качеством Услуг производится одновременно с проведением контроля за соблюдением своевременности и сроков оказания Услуг по Контракту.

### Заказчик:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Луговская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района Республики Крым  
Директор



И.С. Кнутова

### Исполнитель:

Индивидуальный Предприниматель Базиев  
Георгий Александрович

ИП  Г.А. Базиев  
М.П.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

№ п/п	Наименование	Количество	Ед. изм.	Цена за ед. (руб.)	Сумма (руб.)
1	Услуги организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование	2156	дето-день	73,71	158918,76
					15818,76

**Всего: 158918,76 руб.** (Сто пятьдесят восемь тысяч девятьсот восемнадцать рублей 76 копеек), НДС не облагается на основании пп.38 п.3 ст.149 НК РФ

**Заказчик:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Луговская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района Республики Крым

Директор



И.С. Кнутова

**Исполнитель:**

Индивидуальный Предприниматель Базиев Георгий Александрович

ИП  Г.А. Базиев  
м.п.