

на оказание услуги по обеспечению питанием детей льготных категорий 1-11 классов

с. Луговое

«30» августа 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Луговская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района Республики Крым (сокращенное наименование: МБОУ «Луговская СОШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кнутовой 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», и каждый в отдельности «Сторона», на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ, в соответствии с Постановлением от 30 июля 2024 г. №492 пгт. Ленино «О внесении изменений в постановление Администрации Ленинского района Республики Крым от 31.10.2023 №880 «Об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ленинского района Республики Крым х в 2024 году» о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать услуги питания в соответствии с примерным меню и условиями настоящего Контракта, а Заказчик - принять и оплатить оказанные услуги в сроки и в порядке, предусмотренные Контрактом, а именно:

Услуги по приготовлению комплексного питания (обедов) для детей льготной категории 1-4 классов и комплексного питания для детей льготной категории 5-11 классов (завтраков и обедов) (далее – питание) для дальнейшей доставки по адресу Заказчика. Поставщик обязуется поставить комплексное питание (обеда) для детей льготной категории 1-4 классов и комплексное питание для детей льготной категории 5-11 классов (завтраки и обеда), а Заказчик оплачивать их в соответствии с условиями Контракта.

1.2. Источник финансирования: бюджетные средства.

1.3. Стоимость бесплатного одноразового горячего питания (обед) для учащихся льготных категорий 1-4 классов -100,00 руб.,

1.3.1. Стоимость двухразовое горячее питание (завтрак, обед) для учащихся льготных категорий 5-11 классов (завтрак – 60,00 руб., обед -100,00 руб.), в день -160,00 руб.,

Цены указаны без услуг доставки. НДС не предусмотрен.

1.4. Оказание услуги по обеспечению питанием детей льготных категорий 1-11 классов предусматривает предоставление Исполнителем питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с руководством учреждения образования.

1.5. Состав и объем оказанной услуги определяется по акту приема-передачи оказанных услуг.

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.

1.7. Место оказания услуги (адрес): 298234, Республика Крым, Ленинский район, с. Луговое, проспект Фрунзе, дом 4.

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена Контракта) составляет **364980,00 руб. (Триста шестьдесят четыре тысячи девятьсот восемьдесят рублей, 00 коп.)**. Без НДС. Из них: за счет средств бюджета составляет **364980,00 руб. (Триста шестьдесят четыре тысячи девятьсот восемьдесят рублей, 00 коп.)**. Без НДС. Аванс не предусмотрен.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, 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.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения.

2.2. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя на основании выставленных счетов в соответствии с пунктом 1.1. настоящего Контракта в течение 15 (пятнадцати) календарных дней.

К счетам прилагаются Акты приема-передачи оказанных услуг (фактический объем оказанных услуг за отчетный период), подписанные обеими сторонами, оформленные на каждый вид услуг с учетом положений пункта 1.1. настоящего Контракта.

2.3. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.4. Оплата услуг Исполнителя осуществляется Заказчиком по мере поступления средств на его лицевой счет.

2.5. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг, начало: 02 сентября 2024 г., окончание: 28 декабря 2024г.

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

4. Права сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. Направлять в суд исковое заявление с требованием о расторжении Контракта, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Контракта, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль по заполнению бракеражного журнала, журнала здоровья, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, и др., наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Контролировать процесс приготовления кулинарных изделий и принимать оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта приема-передачи оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. 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 договора

5.1.6. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания.

5.1.7. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.1.8. Обеспечить Исполнителя бесперебойным горячим и холодным водоснабжением, водоотведением, электроснабжением, отоплением для технологического процесса приготовления пищи.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами.

5.2.2. Ежедневно согласовывать меню с руководителем образовательного учреждения на предмет соответствия ежедневного меню примерному, разработанному Исполнителем.

5.2.3. Составлять калькуляцию, в соответствии с установленными требованиями, которая должна соответствовать требованиям действующего законодательства.

До начала оказания услуг предоставить Заказчику примерное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, согласно Санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 (далее по тексту – Правила);

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», с учетом указанных выше Правил;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, для обучающихся 7 - 11 лет;

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. п. 6.5, 6.6, 6.13 Правил);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой (по согласованию с руководителем образовательного учреждения), не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.4. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.5. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы.

5.2.6. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.7. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий.

5.2.8. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.9. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе, обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов.

5.2.10. Укомплектовать и при необходимости доукомплектовывать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, технологического оборудования, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.11. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.12. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.13. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.14. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания.

5.2.15. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании внутреннего Приказа Заказчика создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, которая отражается в бракеражном журнале, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

5.2.18. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

5.2.19. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.20. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз пищевых отходов.

5.2.21. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.22. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.23. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.24. 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, а также вывоз ТБО (на основании счетчиков установленных исполнителем, за переданные в пользование нежилые помещения).

6. Качество используемых продуктов питания

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок-вкладыш.

6.3. Все используемые для организации питания учащихся пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) в момент доставки на пищеблок в учреждение должны иметь минимальный остаточный срок реализации не менее 80%, а для молочных

продуктов не менее 90% от срока реализации, указанного в сопроводительных документах (поставщик прилагает к каждой партии пищевых продуктов соответствующие документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов с указанием конечного срока их реализации).

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика.

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.5. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

6.6. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

6.7. Продукты питания не должны содержать пищевые добавки.

6.8. Документы на продукты питания:

6.8.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

6.8.2. На каждую партию продуктов питания Исполнитель передает на момент поставки продуктов питания по требованию Заказчика документы, необходимые для учета приобретаемых продуктов питания, надлежащим образом заверенные копии документов (счет (товарные накладные по форме ТОРГ-12 («универсальный передаточный документ»)) и иные документы.

7. Порядок приема и передачи оказанных услуг

7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт приема-передачи оказанных услуг, счет.

7.2. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию.

7.3. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты.

7.4. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.7.1. - 7.3. Контракта.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. 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).

8.3. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном 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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, 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» (далее – постановление № 1042-ПП РФ от 30.08.2017), в размере:

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

Размер штрафа, взыскиваемого с Заказчика, по настоящему контракту составляет 1000 рублей

8.5. 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).

8.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере, определенном в порядке, установленном постановлением № 1042-ПП РФ от 30.08.2017, но не менее чем 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.

8.7. Если закупка осуществляется у субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, то штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), в размере:

3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

8.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 2 млн. рублей.

Размер штрафа составляют 1000 рублей.

8.9. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.10. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Контракта, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

8.11. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами п.1 ст. 313 и ст. 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

8.12. За непредоставление информации обо всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем десять процентов цены Контракта, Исполнитель уплачивает пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, заключенного Исполнителем с соисполнителем. Пеня подлежит начислению за каждый день просрочки исполнения такого обязательства.

8.13. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе после направления

требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или не получения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта и находящихся на счете Заказчика;
- из банковской гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;
- из цены Контракта, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);
- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

В случае удовлетворения Исполнителем требования об уплате неустойки (штрафа, пени), Заказчик, руководствуясь ст. 313 Гражданского кодекса Российской Федерации, перечисляет неустойку в доход бюджета Республики Крым.

Перечисление неустойки (штрафа, пени) в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации производится Заказчиком платежным документом с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями Контракта.

8.14. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Контракту.

8.15. 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.

8.16. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

8.17. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджет бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по Контракту.

9. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

9.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

9.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

9.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

9.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

9.6. Допускается изменение срока исполнения контракта и (или) цены контракта (в случае, предусмотренном частью 24 статьи 22 закона о контрактной системе), если при его исполнении в связи с распространением новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV, а также в иных случаях, установленных Правительством Российской Федерации, возникли независимые от сторон контракта обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения. Предусмотренное настоящей статьей изменение осуществляется при наличии обоснования такого изменения на основании решения Правительства Российской Федерации, высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации, местной администрации.

10. Порядок разрешения споров

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

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

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десять) рабочих дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделе 15 Контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

10.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Республики Крым.

11. Условия и порядок расторжения контракта

11.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе, Гражданским кодексом Российской Федерации.

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

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

11.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

11.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, 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 уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

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

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 поставленных товаров, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций. 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.

11.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех 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 по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

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.

Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения 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.

11.6. При расторжении 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.

11.7. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме.

В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителю за фактически исполненные обязательства по Контракту.

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

11.9. Заказчик вправе требовать расторжения Контракта у Исполнителя в судебном порядке.

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. Прочие условия

13.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемной частью.

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 рабочих дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в Контракте.

13.3. 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.

13.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

13.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

13.6. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплачивать и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

13.7. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

13.8. Во всем остальном, что не предусмотрено Contractом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13.9. К Contractу прилагаются:

- приложение № 1 к contractу – «Спецификация».

14. Адреса и реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Луговская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района Республики Крым 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 Директор</p> <p> И.С. Кнутова</p>	<p>Индивидуальный Предприниматель Базиев Георгий Александрович</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: 911116224309 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>
--	--

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 Кнутовой Ирины Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Базиев Георгий Александрович (сокращённое наименование – ИП Базиев Г.А.), действующий на основании свидетельства ОГРНИП 3182130000394800, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», договорились о нижеследующем:

Принять расчет цены контракта, приведенный в следующей спецификации:

Спецификация

Наименование товаров, работ, услуг (продукции)	Расчетная цена за единицу, рублей/единица измерения	Единица измерения	Количество	Сумма
Услуги по обеспечению питанием детей льготных категорий 1-4 классов: (обед)	100	Детодень	693	69300,00
Услуги по обеспечению питанием детей льготных категорий 5-11 классов: (завтрак, обед)	60,00 100,00	Детодень	1848	295680,00
Итого: 364980,00 руб. (Триста шестьдесят четыре тысячи девятьсот восемьдесят рублей, 00 коп.) Без НДС Без НДС				364980,00

1. Все условия контракта № _____ от «30» августа 2024г. остаются неизменными.
2. Настоящее приложение составлено на русском языке в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой Стороны.

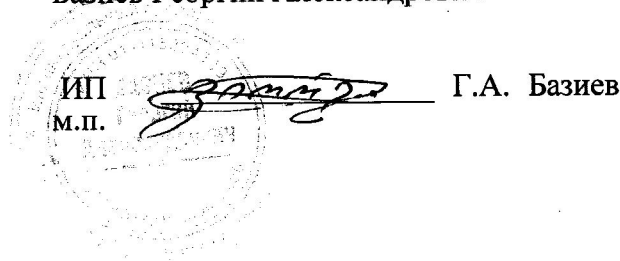
Заказчик:

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



Исполнитель:

Индивидуальный Предприниматель
Базиев Георгий Александрович



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:

Наименование товаров, работ, услуг (продукции)	Расчетная цена за единицу, рублей/единица измерения	Единица измерения	Количество	Сумма
Услуги по обеспечению питанием детей льготных категорий 1-4 классов: (обед)	100,00	Детодень	693	69300,00
Услуги по обеспечению питанием детей льготных категорий 5-11 классов: (завтрак)	60,00 100,00 (Общее 160,00 руб.)	Детодень	1848	295680,00
Итого: 364980,00 руб. (Триста шестьдесят четыре тысячи девятьсот восемьдесят рублей, 00 коп.) Без НДС				

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.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Луговская средняя общеобразовательная школа» Ленинского района Республики Крым 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»;

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 поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, их подготовки на базе школьной столовой, чтобы стать годным для потребления, раздача готовых блюд, мытье посуды, уборка помещений с полным соблюдением обязанностей контракта

каждой из сторон. 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, утвержденным 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 приготавливаемых 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 производится 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 цикличному 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 питании детей замороженного мяса птицы, мяса птицы механической обвалки и колагеносодержащего сырья из мяса птицы в соответствии с п. 3.37. СанПин 2.3.2.2362-08.

1.5. Требования к доставке питания:

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.

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, продтоваров (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 проверки 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 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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



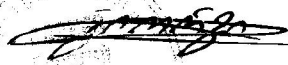
И.С. Кнутова

МП

Исполнитель:

Индивидуальный Предприниматель
Базиев Георгий Александрович

ИП
м.п.



Г.А. Базиев