

090123-3012-013

Контракт № 0866300000722000062-4
на оказание услуг по организации общественного
питания в сфере образования

г.Новомосковск

09 декабря 2022г

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №5», именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице Директора Вартанян Натальи Александровны действующего на основании Устава с одной стороны, и индивидуального предпринимателя Безруко, Ольга Владимировна, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице ИП Безруковой Олы Владимировны действующего на основании ОГРНИП 3311715418800079, именуемое в дальнейшем "Исполнитель" являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года № 209-ФЗ "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" субъектом малого предпринимательства (или в соответствии с Федеральным законом от 12.01.1996 № 7-ФЗ "О некоммерческих организациях социально ориентированной некоммерческой организацией), с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ) (идентификационный код закупки 223711650166571160100170015629244), заключили настоящий контракт (далее - Контракт) / Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

- 1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуг по организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №5», именуемые в дальнейшем Услуги.
- 1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных и выходных дней).
- 1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемых Услуг установлены в спецификации (приложение № 1 к Контракту), описании объекта закупки (приложение № 2 к Контракту), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.
- 1.4. Место оказания Услуг: Российская Федерация, Тульская область, г. Новомосковск, ул. Мира д.8-б.
- 1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя, в т.ч. до пунктов раздачи в филиалах Заказчика. Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.
- 1.6. График выдачи готового питания согласовывается Исполнителем с Заказчиком.
- 1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания Услуг, закупается за счет средств Исполнителя.

2. Цена контракта и порядок расчетов

- 2.1. Общая цена Контракта составляет 2507355,17 рублей (два миллиона пятьсот семь тысяч триста пятьдесят пять руб. 17 коп.), в том числе НДС¹ не облагается руб. по ставке, установленной Налоговым кодексом Российской Федерации. 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. Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуг по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.
- 2.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанных Услуг и иных условий исполнения Контракта.

¹ Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанных Услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанных Услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации Контракта пропорционально дополнительному объему оказанных Услуг исходя из установленной в Контракте цены оказанных Услуг, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанных Услуг Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы Услуги.

2.3. Расчет с Исполнителем за оказанные Услуги осуществляется Заказчиком в российских рублях производится на основании документа о приемке.

2.4. Оплата оказанных Услуг осуществляется Заказчиком в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, размещенного в единой информационной системе в сфере закупок (далее - ЕИС).

2.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подрядчика, несет Исполнитель.

2.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

2.7. Источник финансирования – средства бюджетного учреждения.

2.7.1. Оплата по настоящему Контракту осуществляется: по КВР 244.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата осуществляется на основании документа о приемке, подписанного Заказчиком, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

3. Сроки оказания Услуг

3.1. Срок оказания Услуг: с 09.01.2023 года по 30.12.2023 года (за исключением каникулярных, праздничных и выходных дней).

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании: - сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек;

- экспертного заключения выполненных Исполнителем Услуг в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю сведения и документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего Контракта.

4.1.3. Оплачивать Услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

4.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

4.1.5. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан окружающей среде.

4.1.6. Перечислить денежные средства, внесенные Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем, том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктом 7.5 настоящего Контракта, частью 7.2 и частью 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ, при условии надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту. При этом срок возврата Заказчиком Исполнителю таких денежных средств не должен превышать 15 (пятнадцать) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, по банковским реквизитам, указанным в Контракте.

4.1.7. Провести экспертизу оказанных Услуг для проверки ее соответствия условиям Контракта в соответствии

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии требований) статьи 31 Федерального закона № 44-ФЗ);

б) при определении исполнителя исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя. Для контроля качества поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

4.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Гигиенического журнала (сотрудники)" (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает деловую документацию.

4.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации питания всю партию приготовленного питания.

4.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

4.2.9. Привлекать независимых экспертов.

4.2.10. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

4.2.11. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.2.12. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату оказанных Исполнителем услуг за вычетом всех своевременно внесенных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего Контракта. Заказчик вправе осуществлять перечисление суммы неустойки в доход соответствующего бюджетной системы Российской Федерации за Исполнителя из средств, подлежащих выплате Исполнителю в связи с приемкой результатов оказанной Услуги.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных Услуг.

4.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, утвержденным Исполнителем и согласованным руководителем Заказчика.

4.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

4.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе Исполнителя в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража готовой пищевой продукции" (приложение № 3 к 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным циклическим меню разработанным с учетом калорийности, химического состава блюд.

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным циклическим меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим.

- 4.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электрооснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.
- 4.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.11. настоящих Правил.
- 4.4.8. Организовать выдачу пищи в соответствии с утвержденным и согласованным меню и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.
- 4.4.9. Привлекать к оказанию Услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, лицензионные книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством в области здравоохранения.
- 4.4.10. Ежедневно перед началом работы, медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в "Гигиенический журнал (сотрудники)" (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 4.4.11. Не допускать к оказанию Услуг лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями.
- 4.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продукции, поступающих на склад Исполнителя.
- 4.4.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.
- 4.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.
- 4.4.15. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.
- 4.4.16. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции Работники Исполнителя обязаны:
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоев обуви, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно с медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов работе.
- 4.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания Услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 4.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока спецодеждой, достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
- 4.4.19. Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к системам холодного горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 4.4.20. Обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организации производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодически

медицинских обследований всеми работниками предприятий. "Гигиенический журнал (сотрудники)

предоставлять по первому требованию Заказчика.

4.4.21. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производству санитарно-противоэпидемиологического контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением аккредитованной лабораторией.

4.4.22. Для обработки посуды использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

4.4.23. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территорий.

4.4.24. Безвозмездно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) рабочего дня.

4.4.25. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

4.4.26. Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Контракта Заказчику уведомление о начале предоставления Услуг общественного питания, направленного в органы государственного контроля (надзора) в случаях, определенных действующим законодательством.

4.4.27. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-2008 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.4.28. Возвратить излишне уплаченные за оказанные Услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных Услуг в течение трех лет с момента подписания Заказчиком документа о приемке.

4.4.29. Отбор суточной пробы должен проводиться ответственным лицом Исполнителя под руководством ответственного лица Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотные закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 25 (двадцать пятого) числа месяца следующего за месяцем, в котором осуществлялось оказание Услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 10 (десяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

5. Порядок приемки Услуг

5.1. Приемка оказанных Услуг на соответствие требованиям, установленным в Контракте, осуществляется ежемесячно.

5.2. Исполнитель ежемесячно, не позднее первых 5 (пяти) рабочих дней месяца, следующего за отчетным направляет Заказчику документ о приемке фактически оказанных в отчетном месяце Услуг, сформированный с использованием ЕИС, подписанный усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать с именной печатью Исполнителя, и размещенный в ЕИС.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. Если информация в них не соответствует информации в документе о приемке, приоритет имеют сведения, содержащиеся в документе о приемке.

Приемка оказанных Услуг в соответствии с контрактом осуществляется Заказчиком в срок не позднее 1 (пятнадцати) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение 5 (пяти) рабочих дней) с момента размещения Исполнителем документа о приемке в ЕИС.

Заказчик проводит экспертизу результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту на предмет соответствия оказанных Услуг требованиям и условиям Контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов.

В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (приложение N 4 к Контракту).

В случае привлечения Заказчиком экспертов, экспертных организаций результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

- 5.2. В случае установления по результатам экспертизы факта оказания Услуг ненадлежащего к Исполнителю компенсует Заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы при предъявлении Заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, документов, подтверждающих затраты Заказчика.
- 5.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком документ о приемке мотивированный отказ от его подписания посредством размещения данных документов в ЕИС.
- 5.4. В мотивированном отказе от подписания документа о приемке Заказчиком указываются перенесенные доработки и сроки их выполнения.
- 5.5. Датой приемки оказанных Услуг считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.
- 5.6. В случае установления Заказчиком фактов оказания Услуг ненадлежащего качества Исполнитель обязан своими силами и за свой счет в установленные Заказчиком сроки устранить выявленные недостатки.
- 5.7. Устранение Исполнителем недостатков в оказании Услуг не освобождает его от уплаты пени и штрафа Контракту.

6. Условия оказания Услуг, требования к качеству Услуг, требования к их безопасности

- 6.1. Качество Услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:
- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
 - Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
 - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;
 - "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);
 - Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки Российской Федерации от 12 апреля 2012 г. N 06-731).
 - "СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003);
 - "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г.;
 - "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила СП 1.1.1058-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).
- 6.2. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь следующие документы, подтверждающие их качество и безопасность:
- копия сертификата соответствия (декларации о соответствии), в случае, если предоставление данных документов предусмотрено законодательством Российской Федерации;
 - копия санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты (продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, безалкогольные напитки, а также продовольственное сырье, пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников, представляющие потенциальную опасность для человека, а также на виды пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации, за исключением подлежащих государственной регистрации Роспотребнадзором, выдаваемых в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «

санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытании, токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

ветеринарный сопроводительный документ в электронной форме на продукцию, поднадзорную ветеринарному контролю и включенную в единый Перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденному Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (в случае, если используется переработанная пищевая продукция животного происхождения).

Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Используемые при оказании Услуг продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающим безопасность, находиться в чистой таре.

6.3. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, международных биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов", установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "СанПиН 2.3.2.1078-01.2.1.2001. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 29/01/07. Санитарно-эпидемиологической документацией изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

6.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.5. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах Исполнителя продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормами содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

6.6. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

6.7. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

6.9. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом Исполнителя.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнал бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, факта списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

6.10. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые Исполнителем, должны соответствовать требованиям...

- 6.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реали Заказчику через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее пригото-
Подогрев готовых блюд не допускается.
- 6.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пище должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищебл специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отд каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (т блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сыр оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодиль месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

7. Обеспечение исполнения Контракта

- 7.1. Исполнитель освобожден от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с уче положений статьи 37 Федерального закона N 44-ФЗ, в связи с предоставлением в соответствии с частью статьи 96 Федерального закона N 44-ФЗ информации, содержащейся в реестре Контрактов, предусмотренн статьей 103 Федерального закона N 44-ФЗ, заключенных Заказчиками, и подтверждающей исполнен Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке тт Контрактов, исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма ц таких Контрактов составляет не менее начальной (максимальной) цены Контракта, указанной в извещении осуществлении закупки.

8. Ответственность сторон

- 8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.
- 8.2. 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.
- 8.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.
- 8.4. 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).
Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
- 8.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренног Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнени обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
- 8.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:
- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
 - 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.
- 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).
Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
- 8.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства предусмотренного Контрактом начиная со дня

срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной суммой, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере процента цены Контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего Контракта).

8.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

8.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки) в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за приобретение Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

- 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).

8.5.2.4. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.5.3. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 7.3. Контракта, начисляется пеня, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5.4. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

9. Антикоррупционная оговорка

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить 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 выгоды.

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействия легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязуется направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материальные доказательства подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

9.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом с подтверждением, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствия землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок и запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить. При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

10.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

10.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по Контракту.

10.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

10.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжаться действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

11. Порядок урегулирования споров

11.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

11.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений отражающиеся стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны были произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

12. Особые условия

- 12.1. Настоящий Contract вступает в силу с момента заключения Contractа и действует по 13.02.2 (включительно). Окончание срока действия Contractа не влечет прекращение обязательств Ст Contractу.
- 12.2. Расторжение Contractа допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в одностороннего отказа Стороны Contractа от исполнения Contractа по основаниям, предусмотр Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств числе в случае (но не ограничиваясь указанным):
- отступления Исполнителя от условий Contractа или наличия иных недостатков при оказании которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо яв существенными и неустранимыми;
 - если в ходе исполнения Contractа установлено, что Исполнитель не соответствует установл извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам за или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволил стать победителем определения Исполнителя.
- 12.3. Исполнитель представляет по запросу, Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информат ходе исполнения обязательств по настоящему Contractу.
- 12.4. При исполнении Contractа не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если И Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Contractу вследствие реоргани: юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.
- 12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Contractом, перехо: новому Заказчику.
- 12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Contract направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо и доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адр: указанному в Contractе.
- Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможн: получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежач: уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.
- 12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Contractу, не противоречащие действующи: законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон: письменной форме.
- 12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Contractом, Стороны руководствуются действующи: законодательством Российской Федерации.
- 12.9. Приложения, указанные в настоящем Contractе, являются его неотъемлемой частью:
- Приложение N 1 - Спецификация на 1 листе;
 - Приложение N 2 - Описание объекта закупки на 3 листах;
 - Приложение N 3 - Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания дете: соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 2 листах;
 - Приложение N 4 - Экспертное заключение на 1 листе;
 - Приложение N 5 - Форма "Требование об осуществлении уплаты денежной суммы о независимой гарантии" 1 листе.

13. Место нахождения и банковские реквизиты сторон

Заказчик

Исполнитель

(МБОУ «СОШ № 5»)

301662, Тульская область, улица, Мира 8-6
город Новомосковск

эл. почта mou5.nmsk@tularegion.org

Тел. (48762) 6-32-14

ОГРН 1087154028719

ИНН 7116501665 / КПП 711601001

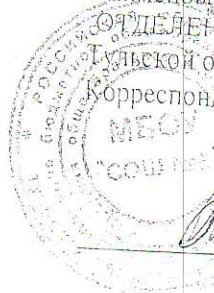
Номер казначейского счета: 03234643707240006600

БИК: 017003983

Наименование банка плательщика:

ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ/УФК по
Тульской области

Корреспондентский счет: 40102810445370000059



[Signature]

Н.А. Варганян

Тульская область, г. Новомосковск,
ул. Мичурина, д. 8, кв. 24

ИНН: 711606495447,

ОГРНИП 3117154188800079

р/сч 40802810966000001524

Отделение № 8604 Сбербанка

России, г. Тула

к/сч 30101810300000000608

БИК 047003608



О.В. Безрукова

Спецификация


№ и/п	Наименование оказываемых Услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых услуг	Цена за единицу с учетом НДС ² , руб. коп.	Сумма учетом НДС, руб. коп.
1	Организация общественного питания в сфере образования (1-4 классы)	Человеко-день	37940	56,34	2137 539,
	Организация общественного питания в сфере образования (1-4 классы)	Человеко-день	53	57,39	3041,67
	Организация общественного питания в сфере образования (1-4 классы)	Человеко-день	1	57,89	57,89
2	Организация общественного питания в сфере образования (5 классы и многодетные из 6-9 классов)	Человеко-день	13567	27,03	366 716,0
Итого					2507355,17

Итого: 2507355,17 рублей (два миллиона пятьсот семь тысяч триста пятьдесят пять) руб. 17 коп.

Заказчик

Н.А. Вартанян



Исполнитель

О.В. Безрукова



² Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать: "НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации"

³ Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель...

Описание объекта закупки

1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации общественного питания в сфере образования

2. Объем оказываемых Услуг.

№ п/п	Наименование оказываемых услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых услуг
1.	Организация общественного питания в сфере образования (1-4 классы)	Человеко-день	37994
2.	Организация общественного питания в сфере образования (5 классы и многолетние из 6-9 классов)	Человеко-день	13567

- Количество учащихся 1 классов – 51 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 1 классов с января по май – 89;
- Количество учащихся 1 классов – 50 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 1 классов с сентября по декабрь – 77;
- Количество учащихся 2-4 классов – 177 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 2-4 классов с января по май – 92;
- Количество учащихся 2-4 классов – 173 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 2-4 классов с сентября по декабрь – 77;
- Количество учащихся 5 классов 53 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 5 классов– с января по май - 92;
- Количество учащихся 5 классов 55 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 5 классов– с сентября по декабрь- 77;
- Количество учащихся 6-8 классов (многолетние) – 23 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 6-8 классов (многолетние) с января по май –92;
- Количество учащихся 6-8 классов (многолетние) – 23 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 6-8 классов (многолетние) с сентября по декабрь -
- Количество учащихся 9 классов (многолетние) – 2 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 2 классов (многолетние) с января по май –92;
- Количество учащихся 9 классов (многолетние) – 2 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 2 классов (многолетние) с сентября по декабрь –7

3. Цель оказываемых Услуг: обеспечение горячим питанием учащихся в Муниципал бюджетном учреждении общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №5».

4. Место оказания Услуг:

Российская Федерация, Тульская область, г. Новомосковск, ул. Мира, д.8-б.

5. Условия оказания Услуг: Услуги должны оказываться в соответствии с условиями Контра описанием объекта закупки. Исполнитель оказывает Услуги по приготовлению пищи из приобретенны продуктов питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, утвержденным Исполнител согласованным руководителем Заказчика.

6. Срок оказания Услуг: с 09.01.2023 года по 30.12.2023 года (за исключением каникул и праздничных и выходных дней).

7. Общие требования к оказанию Услуг, их качеству, в том числе технологии оказания Услуг методам и методики оказания Услуг.

- Качество Услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:
 - Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
 - Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
 - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благопол населения";

- "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;
- "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся воспитанников" (письмо Департамента государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации от 12 апреля 2012 г. N 06-731).
- "СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003);
- "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г.;
- "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила СП 1.1.1058-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).
- 6.2. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь следующие документы, подтверждающие их качество и безопасность:
 - копия сертификата соответствия (декларации о соответствии), в случае, если предоставление данных документов предусмотрено законодательством Российской Федерации;
 - копия санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты (*продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, безалкогольные напитки, а также продовольственное сырье, пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников*), представляющие потенциальную опасность для человека, а также на виды пищевых продуктов, ввозимых на территорию Российской Федерации, за исключением подлежащих государственной регистрации Роспотребнадзором, выдаваемых в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 22-санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях, токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»);
 - ветеринарный сопроводительный документ в электронной форме на продукцию, поднадзорную ветеринарному контролю и включенную в единый Перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (*в случае, если используется переработанная пищевая продукция животного происхождения*).
- Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.
- Используемые при оказании Услуг продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.
- Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания, должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (*в случае, если используется переработанная пищевая продукция животного происхождения*), нормативной документации, технической документации, сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, находиться в чистой таре.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные кра полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в составе более 30% растительных компонентов.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах Исполнителя продукты питания, определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с содержанием продуктов питания неснижаемого запаса.

Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарно-ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия ответственности ответственным лицом Исполнителя.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фотоснимки, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые Исполнителем должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых Заказчику через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - от каждого блюда и (или) кулинарного изделия. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (тесто, блины, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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



Примерное двухнедельное циклическое меню
(1-4 классы)
Приложено отдельным файлом

Примерное двухнедельное циклическое меню
(5-9 классы)
Приложено отдельным файлом

Технологическая карта N _____

Наименование блюда:

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Учащиеся 7-10 лет	
Учащиеся 11 лет и старше	

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Заказчик

Исполнитель

Перечень
пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной и 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, вяжущий творог, вяжущую 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 продукцией сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Заказчик

Исполнитель

Форма

Экспертное заключение
по результатам _____
по Контракту от _____ года N _____

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при получении результатов, предусмотренных государственным Контрактом от _____ N _____, по части их соответствия условиям Контракта, установлено: согласно Контракта, Заказчику, расположенному по адресу

_____ (описывается предмет Контракта)

Существенные условия Контракта

Претензии по количеству и качеству _____ исполнены/ не исполнены.
(какие претензии). _____ (нет/есть (указать

Учитывая изложенное, сделано следующее:

Заключение:

1. _____

(описание качества Услуг) соответствует условиям Контракта / не соответствует условиям Контракта.

2. Оснований для отказа в приемке Услуг не имеется/имеется

_____ (указываются основания для отказа в приемке

Экспертизу провёл _____ / Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель

Форма

Требование
об осуществлении уплаты денежной
суммы по независимой гарантии

от " " _____ 20__ года

N _____

В связи с тем, что по независимой гарантии от " " _____ 20__ года N _____
наименование кредитной организации - гаранта) является гарантом (далее - гарант) пер
наименование организации - бенефициара) (далее - бенефициар), настоящим требованием изве
неисполнении (ненадлежащем исполнении) (полное наименование организации-принципа
_____ своих обязательств перед (полное наименование организации-бенефициара) по
от " " _____ 20__ года N _____, а именно (указать конкретные
_____ принципалом обязательств, в обеспечение которых выдана независимая гарантия).

В соответствии с условиями независимой гарантии от " " _____ 20__ года N _____ Вам не
позднее _____ (указывается количество дней цифрами и прописью в соответствии с
гарантии) рабочих дней со дня получения настоящего требования перечислить сумму в размере _____
(сумма цифрами и прописью) на счет _____ (банковские реквизиты организации-бенефи
перечисления денежных средств).

В случае неисполнения настоящего требования в указанный срок гарант обязан уплатить
бенефициару в размере 0,1 (ноль целых одна десятая) процента указанной в настоящем требовани
подлежащей уплате за каждый календарный день просрочки начиная с календарного дня, следующе
истечения установленного независимой гарантией срока оплаты настоящего требования, по день фак
поступления денежных средств на счет бенефициара в оплату настоящего требования по нез
гарантии.

Приложение: (указывается перечень документов, обосновывающих требование об осуществлении
денежной суммы по независимой гарантии, и количество листов).

М.П.

Уполномоченное лицо бенефициара _____ (_____) _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Отметка о вручении _____ (_____) _____
(передаче иным способом) (подпись) (инициалы, фамилия)

Дата вручения: " " _____ 20__ года.

Примечание. Требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой га
направляемые вместе с ним документы и (или) их копии оформляются в письменной форме на б
носителе или в форме электронного документа в порядке, предусмотренном законодательством Росси