

**Контракт N 42**  
**на оказание услуг по организации общественного**  
**питания в сфере образования**

г.Новомосковск

"23" 08 2024 год

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 в лице ИП Безруковой Ольги Владимировны действующего на основании ОГРНИП 3311715418800079, с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", с соблюдением требований в соответствии с ст. 93 п. 4 ч. 1 ст. 93 **Федерального закона** от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее по тексту - **Федеральный закон** N 44-ФЗ) (идентификационный код закупки 24 37116501665711601001 0009 000 0000 244 заключили настоящий Контракт (далее - 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, выходных дней).
- 1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в спецификации (приложение N 1 к Контракту), техническом задании (приложение N 2 к Контракту), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.
- 1.4. Место оказания Услуг: Тульская область, г.Новомосковск, ул.Мира, д.8-б.
- 1.5. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания Услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя.
- 1.6. Сервировка столов в обеденном зале (нарезанные хлебобулочные изделия в хлебницах, подносы с напитками (компот, соки), тарелки с фруктами), выдача тарелок с готовыми блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

**2. Цена контракта и порядок расчетов**

- 2.1. Общая цена Контракта составляет **261 723,84 рубля (Двести шестьдесят одна тысяча семьсот двадцать три) рубля 84 копейки НДС<sup>1</sup> не облагается.** Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги 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 оказанной Услуги и иных условий исполнения Контракта. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной Услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной Услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений **бюджетного законодательства** Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной Услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной Услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной Услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы Услуги.
- 2.3. Расчет с Исполнителем за оказанную Услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.
- 2.4. Оплата оказанной Услуги осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 10 (десяти) дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных Услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания Услуг (счет, счет-фактура<sup>2</sup>, акт сдачи-приемки оказанных Услуг).

<sup>1</sup>Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать "НДС не облагается на основании **Налогового кодекса** Российской Федерации"

<sup>2</sup>Для исполнителя с общим режимом налогообложения



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, в сумме в 261 723,84 рубля (Двести шестьдесят одна тысяча семьсот двадцать три) рубля 84 копейки

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 по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных Услуг, 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:

-начало оказания услуг: день предоставления первой заявки, указанной в п. 4.1.1. настоящего контракта;

-окончание оказания услуг: с 02 сентября 2024 года по 28 декабря 2024 года включительно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

### 4. Права и обязанности сторон

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 не 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 и 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.

4.1.7. Провести экспертизу оказанных Услуг для проверки ее соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.1.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, 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 за качеством 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 для питания всю партию приготовленного питания.
- 4.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.
- 4.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.
- 4.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.
- 4.2.10. 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.
- 4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату оказанных Исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего Контракта. Заказчик вправе осуществлять перечисление суммы неустойки в доход соответствующего бюджета 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 электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.



- 4.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.11. настоящего Контракта.
- 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, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.
- 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 носителях. 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 продуктов, 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 слоя, обувь, 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, 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 в работе.
- 4.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания Услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 4.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока спецодеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.
- 4.4.19. Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к системам холодного и 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 и 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 проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.4.20. Обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и 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 периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. "Гигиенический журнал (сотрудники)" предоставлять по первому требованию Заказчика.

4.4.21. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться 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 территории.

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 копию уведомления о начале предоставления Услуг общественного питания, направленного в орган 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 2.3/2.4.3590-20 "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 акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

4.4.29. Отбор суточной пробы должен проводиться ответственным лицом Исполнителя под руководством ответственного лица Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно 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 осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством РФ.

После оказания Услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи-приемки оказанных Услуг (приложение N 4 к Контракту), счет и счет-фактура<sup>3</sup> и направляется Заказчику.

Акт сдачи-приемки оказанных Услуг подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

5.2. Приемка оказанных Услуг в соответствии с Контрактом осуществляется Заказчиком в течение 5 (пяти) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение 3 (трех) рабочих дней), со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 2.4 настоящего Контракта.

5.3. При приемке Услуги Заказчик обязан провести экспертизу в части соответствия оказанной Услуги условиям Контракта. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

5.4. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (приложение N 5 к Контракту).

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

5.6. Не позднее 3 (трех) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных Услуг или мотивированный отказ от подписания такого документа (приложение N 7 к Контракту), в котором указываются недостатки оказанной Услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приемки оказанных Услуг.

После устранения недостатков Стороны возвращаются к повторной приемке Услуги и процедуре подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе.

5.7. Датой приемки оказанных Услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг Заказчиком без замечаний.

5.8. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

5.9. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон Акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

## 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), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)"**, утверждённые **Решением** Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;

<sup>3</sup>Для исполнителя с общим режимом налогообложения



- 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 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. 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 и проведение 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 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и 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), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (*в случае, если используется непереработанная 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.

6.3. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных **Федеральным законом** от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "**СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2.** 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 N 299, нормативной документации, технической документации 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 N 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 хранящиеся на складах Исполнителя продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой 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 журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

6.11. 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 ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

6.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции 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) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (треть блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, 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.

## 7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. Обеспечение исполнения контракта не установлено.



## 8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Contractа.

8.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Contractом, 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 Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом 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.

8.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, т.к. цена Contractа не превышает 3 млн. рублей (включительно).

8.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом 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 Contractом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом. 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 Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 8.5.2.2 Contractа):

а) 10 процентов цены контракта, т.к. цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

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

а) 1000 рублей, т.к. цена Contractа не превышает 3 млн. рублей.

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

8.5.3. 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 цели.

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, Стороны, их аффилированные лица, 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 обязана 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 материалы, достоверно 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 срок подтверждения, 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 последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, 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 исполнении 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 продолжать 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, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть 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 Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта, действует **по 28 декабря 2024г.** (включительно) Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления Исполнителя от условий Контракта или наличия иных недостатков при оказании Услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;

- если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.3. Исполнитель представляет по запросу, Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

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

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

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

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

12.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1- Спецификация на 1 листе;

Приложение N 2- Техническое задание на 1 листе;

Приложение № 3 -Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с

Приложение 4 к СанПиН 2.4.5.2409-08 на 2 листах;

Приложение № 5- Форма "Акт сдачи-приемки оказанных услуг" на 2 листах;

Приложение № 6- Экспертное заключение на 1 листе;



Приложение № 7 - Форма "Мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг" на 1 листе.

**13. Место нахождения и банковские реквизиты сторон заказчик исполнитель**

**ЗАКАЧИК :**

МБОУ «СОШ № 5»

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

эл почта [mou5\\_nmsk@tularegion.org](mailto:mou5_nmsk@tularegion.org)

Тел. (48762) 6-32-14

ОГРН 1087154028719

ИНН 7116501665

КПП 711601001

№/к 03234643707240006600

БИК: 017003983

Наименование банка плательщика:

ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ/УФК по

Тульской области

Кор/счет: 40102810445370000059

Л/С 856200820

БИК 047003001

ОКПО 86781159

ОКАТО 70234501000

Директор

Н.А. Вартанян/



**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

ИП «Безрукова О.В.»

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 оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу, руб. коп. НДС не облагается	Сумма с учетом, руб. коп. НДС не облагается
1	Организация питания учащихся, 5 кл	Шт.	54	39,44	168 251,04
2	Организация питания учащихся, 6-8 кл	Шт.	22	39,44	68 546,72
3	Организация питания учащихся, 9 кл	Шт.	8	39,44	24 926,08
					261 723,84

Итого: 261 723,84 рубля (Двести шестьдесят одна тысяча семьсот двадцать три) рубля 84 копейки

Заказчик  
Директор  
  
Н.А. Вартанян

Исполнитель  
ИП Безрукова О.В.  
  
О.В. Безрукова  
М.П.



от 23.08 2024г, № 42**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 (5 классы)	Человеко-день	4266
2	Организация общественного питания в сфере образования (6-8 классы)	Человеко-день	1738
3	Организация общественного питания в сфере образования (9 классы)	Человеко-день	632

- Количество учащихся 5 классов – с сентября – декабрь 2024г – 54человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 5 классов – с сентября – декабрь 2024г - 79 дней;
- Количество учащихся 6-8 классы – с сентября – декабрь 2024г - 22 человека
- Количество дней оказания Услуг учащихся для 6-8 классы – с сентября – декабрь 2024г - 79 дней
- Количество учащихся 9 классов – с сентября – декабрь 2024г - 8 человек
- Количество дней оказания Услуг учащихся для 6-8 классы – с сентября – декабрь 2024г - 79 дней.

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

**4. Место оказания Услуг:**

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

**5. Условия оказания Услуг:** Услуги должны оказываться в соответствии с условиями Контракта и описанием объекта закупки. Исполнитель оказывает Услуги по приготовлению пищи из приобретенных им продуктов питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, утвержденным Исполнителем и согласованным руководителем Заказчика.

**6. Срок оказания Услуг:** с 02.09.2024 года по 28.12.2024 года (за исключением каникулярных, праздничных и выходных дней).

**7. Общие требования к оказанию Услуг, их качеству, в том числе технологии оказания Услуг, методам и методике 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 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), 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 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. 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 и проведение 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 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценке».

- ветеринарный сопроводительный документ в электронной форме на продукцию, поднадзорную ветеринарному контролю и включенную в единый Перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденного 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, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".



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 N 299, нормативной документации, технической документации 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, поро 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.

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 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, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

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.

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

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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 журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, 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 ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках 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) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, 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

Директор

Н.А. Вартанян



О.В. Безрукова





**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, 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 диверные 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 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

Н.А. Вартанян



Исполнитель

О.В. Безрукова



Форма

Утверждаю

Директор Н.А. Вартамян

Акт сдачи-приемки оказанных услуг

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_  
(Комиссия в составе представителей Заказчика в лице \_\_\_\_\_,

(должность, ФИО) действующих на основании \_\_\_\_\_), с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с Контрактом от "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_ (идентификационный код закупки \_\_\_\_\_) оказал следующие Услуги:

2. Услуги Исполнителем оказывались фактически с "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

3. Качество оказанных Услуг соответствует требованиям Контракта.

4. Заказчик каких-либо отклонений от условий Контракта или других недостатков в Услугах, оказанных Исполнителем, не обнаружил.

5. Экспертиза оказанных Услуг на предмет соответствия требованиям и условиям Контракта N \_\_\_\_\_ от "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(кем проведена, дата проведения)

6. Общая стоимость оказанных Услуг составляет \_\_\_\_\_,  
(прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, в том числе НДС \_\_ % \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек.

7. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта: \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, в том числе НДС<sup>4</sup> \_\_ % \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек.

Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию: \_\_\_\_\_

Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени)

Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту: \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, в том числе НДС<sup>5</sup> \_\_ % \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек.

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик:	Исполнитель:
Руководитель: _____ (Ф.И.О.)	Руководитель: _____ (Ф.И.О.)
М.П. (подпись)	М.П. (при наличии) (подпись)

(в случае создания приемочной комиссии)

Представители Заказчика:

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
подпись ( ФИО )  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
подпись ( ФИО )  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
подпись ( ФИО )

<sup>4</sup> Дня исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать "НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации"

<sup>5</sup> Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать "НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации"



**Экспертное заключение**  
**по результатам на оказание услуг по организации общественного**  
**питания в сфере образования**  
по контракту № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

В соответствии с **частью 3 статьи 94** Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от \_\_\_\_\_, в части их соответствия условиям Контракта, **установлено:**

согласно Контракта \_\_\_\_\_, Заказчику, расположенному по адресу:  
г.Новомосковск, ул Мира -8б на оказание услуг по организации общественного питания в сфере образования

(описывается предмет Контракта)

Существенные условия Контракта

\_\_\_\_\_ исполнены \_\_\_\_\_ (исполнены/ не исполнены).

Претензии по количеству и качеству \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ (нет/есть (указать какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Заключение:**

1.Качества услуги соответствует условиям Контракта

\_\_\_\_\_ (описание качества услуги) соответствует условиям Контракта / не соответствует условиям Контракта.

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

\_\_\_\_\_ (указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провела \_\_\_\_\_ / Демидова Ю.А./

Заказчик

Исполнитель

Директор МБОУ «СОШ №5»

ИП Безруков О.В.

\_\_\_\_\_ Н.А. Вартанян

\_\_\_\_\_ О.В.Безрукова