

Муниципальный контракт № 01/12/2021-1
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

г. Ялта

«01» декабря 2021

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Ялтинская средняя школа № 2 «Школа будущего» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Хохликовой Ирины Львовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Организация по оказанию услуг школьного питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Кириченко Зинаиды Сергеевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, п.5 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), заключили настоящий муниципальный контракт (далее контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в соответствии с техническим заданием (Приложение №1- техническое задание), а Заказчик берет на себя обязательства принять услуги и оплатить их в соответствии с условиями настоящего Контракта.

1.2. Место оказания услуг: Российская Федерация, 298604, Республика Крым, город Ялта, ул. Красноармейская, дом 30, пищеблок.

1.3. Источником финансирования по настоящему контракту является федеральный бюджет.

1.4. Исполнитель обязан оказать услуги в соответствии с графиком оказания услуг утвержденным заказчиком (в соответствии с Приложением №1 - техническое задание).

2. Цена Контракта и порядок оплаты

2.1. Цена Контракта составляет **553 196 (пятьсот пятьдесят три тысячи сто девяносто шесть) рублей 00 копеек** (без НДС в связи с применением Исполнителем упрощенной системы налогообложения), за счет средств бюджета Республики Крым. Сумма, подлежащей уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.2. Цена Контракта включает в себя все расходы Исполнителя на оказание всего предусмотренного объема услуг, приобретение, доставку, разгрузку необходимых средств, материалов, оборудования, а также уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, в т.ч., возникающих в процессе оказания услуг и сдачи их Заказчику, иные затраты, напрямую или косвенно связанные с оказанием услуг.

2.3. Цена настоящего Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта и не подлежит изменению за исключением случаев, предусмотренных настоящим Контрактом:

2.3.1. При снижении цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема и качества выполняемых работ и иных условий Контракта.

2.3.2. Если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом (за исключением контракта, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведению работ по сохранению объектов культурного наследия) объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой 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 услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.3.2. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств.

2.4. Оплата оказанных услуг производится Заказчиком по факту оказания услуг в течение 15 рабочих дней после подписания сторонами Акта приемки услуг на основании счета, счет-фактуры (при наличии), предоставленных Исполнителем. Авансирование не предусмотрено.

2.4.1 В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.5. Платеж по настоящему Контракту осуществляется в российских рублях.

2.6. Обязательства Заказчика считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

2.7. Привлечение к оказанию услуг третьих лиц не влечет изменения стоимости и объемов услуг по настоящему Контракту.

2.8. Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом (удержанием) соответствующего размера неустойки (пеней, штрафов) в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, возникающих из Контракта.

3. Сроки и периодичность оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 01.12.2021 г. до 31.12.2021 г.

3.2. Периодичность оказания услуг: ежедневно за исключением выходных, праздничных дней и каникул, в соответствии с техническим заданием и условиями настоящего Контракта.

4. Срок действия контракта

4.1. Контракт вступает в силу с даты заключения и действует до 31 декабря 2021 г., а в части финансовых обязательств – до полного их исполнения Сторонами.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Не вмешиваться в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя при осуществлении контроля за ходом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения и соответствием установленной Контрактом стоимости.

5.1.2. Оказывать содействие Исполнителю в ходе оказания им услуги по вопросам, непосредственно связанным с предметом Контракта, решение которых возможно только при участии Заказчика.

5.1.3. Обеспечить приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом.

5.1.4. Выполнить в полном объеме все свои обязательства, предусмотренные в других разделах настоящего Контракта.

5.1.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке, требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять контроль за оказанием услуг, их надлежащим качеством.

5.2.2. Требовать своевременного предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации, подтверждающей исполнение обязанностей по настоящему Контракту.

5.2.3. Запрашивать у Исполнителя любую относящуюся к предмету Контракта документацию и информацию.

5.2.4. Иметь иные права, определенные настоящим Контрактом и действующими правовыми актами Российской Федерации.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. Требовать содействия в ходе оказания им услуги по вопросам, непосредственно связанным с предметом Контракта, решение которых возможно только при участии Заказчика.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Оказать услуги в объеме и в сроки, предусмотренные Контрактом, и сдать услуги Заказчику по Акту приемки услуг.

5.4.2. Оказать все услуги по настоящему Контракту в соответствии с Техническим заданием.

5.4.3. Обеспечить в ходе оказания услуг выполнение мероприятий по технике безопасности.

5.4.4. Своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении настоящего контракта, а также к

5.4.4. Своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении настоящего контракта, а также к установленному контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказанной услуги, предусмотренные настоящим контрактом.

5.4.5. Обеспечить оказание услуг необходимыми материально-техническими ресурсами, включая специальную технику.

5.4.6. Немедленно известить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении:

- возможных неблагоприятных для Заказчика последствий выполнения его указаний о способе оказания услуг;

- иных, не зависящих от Исполнителя обстоятельств, угрожающих качеству результатов, оказываемой услуги либо создающих невозможность ее оказания в срок.

5.4.7. Нести ответственность перед компетентными государственными и муниципальными органами в установленном порядке за нарушения правил и порядка оказания услуг.

5.4.8. Обеспечивать возможность осуществления Заказчиком контроля за ходом оказания услуг.

5.4.9. Имеет иные обязанности, определенные настоящим Контрактом и действующими правовыми актами Российской Федерации.

5.4.10. Совместно с администрацией Заказчика и представителями Управления образования администрации города Ялта обеспечивать контроль качества оказываемой услуги по организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся.

5.4.11. В соответствии с п. 10 ст. 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» заключить с Заказчиком договор аренды помещения и иного имущества (перечень помещений согласно приложения №5 к техническому заданию на оказание услуг по организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся - перечень помещений подлежащих передаче Исполнителю по договору аренды), необходимого для исполнения настоящего контракта на срок, не превышающий срок исполнения контракта, в соответствии с Постановлением Администрации города Ялты от 28.05.2015 №748-п «Об утверждении Порядка определения платы за аренду муниципального имущества муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», решением 4 сессии 1 созыва Ялтинского городского совета от 16.03.2015 №17 «Об утверждении Положения о передаче в аренду и безвозмездное пользование муниципального имущества муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», постановлением администрации города Ялта от 24.07.2019 № 1650-п «Об утверждении типовых форм договоров, заявлений на предоставление в аренду, безвозмездное пользование муниципального имущества муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», , постановлением от 27.04.2016 № 1177-п «Об утверждении Порядка оценки муниципального имущества находящегося в муниципальной собственности муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым» и прочими утвержденными положениями.

6. Приемка оказанных услуг

6.1. Отчетный период – месяц.

По завершении оказания услуг, указанных в п. 1.1. за отчетный период Исполнитель в срок по 5-е число месяца, следующего за отчетным, сообщает Заказчику (*заказным письмом с уведомлением о вручении, либо нарочно по адресу г.Ялта, ул.Красноармейская, дом 30, кабинет директора*) о результате оказанных услуг и предоставляет Заказчику Акт приемки оказанных услуг (в 2-х экземплярах) за соответствующий период, а также счет, счет-фактуру (при наличии).

Непредставление акта приемки оказанных услуг является основанием для отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг.

6.2. Услуги по настоящему контракту принимаются Заказчиком в течении 10 (десяти) рабочих дней.

6.3. В случае, если будут выявлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, Заказчик вправе принять такие услуги после устранения нарушений Исполнителем.

6.4. Приемка услуг по настоящему контракту производится путем подписания сторонами Акта приемки услуг.

6.5. Датой оказания всего объема услуг считается дата подписания Заказчиком последнего Акта о приемке оказанных услуг.

6.6. По окончании оказания услуг сторонами составляется Сводный акт оказанных услуг и производится сверка расчетов.

6.7. Приемка оказанных услуг осуществляется с учетом фактически потребленных учениками порций. Оплата услуг осуществляется только за фактически потребленные порции, отраженные в журнале

учета потребленных услуг организации горячего питания обучающихся. В течение всего срока оказания услуг Исполнитель ведёт учет фактически потребленного питания в журнале учета потребленных услуг организации горячего питания обучающихся.

6.8. Исполнитель ежедневно после каждого приема пищи делает отметку о фактическом потреблении услуги в журнале учета потребленных услуг организации горячего питания обучающихся.

6.9. В случае несоответствия качества оказанных услуг условиям контракта или объема фактически оказанных услуг объему услуг, указанному в журнале учета потребленных услуг организации горячего питания обучающихся, Заказчик в присутствии представителя Исполнителя составляет Акт, фиксирующий нарушение, и требует устранения допущенных нарушений, о чем в журнале также может делаться соответствующая запись.

6.10. Заказчик проверяет объем фактически потребленных услуг по организации горячего питания обучающихся согласно журналу учета потребленных услуг организации горячего питания обучающихся и в случае его соответствия подписывает представленный Исполнителем Акт.

6.11. Заказчик проверяет объем фактически потребленных услуг согласно ежемесячным актам сдачи приемки услуг, журналу учета потребленных услуг организации горячего питания обучающихся, и в случае их соответствия, подписывает представленный сводный Акт приемки услуг.

7. Гарантии качества услуг

7.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с действующими нормами и техническими условиями, своевременное устранение недостатков, выявленных при приемке услуг.

8. Ответственность сторон

8.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение условий Контракта на основании статьи 34 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту раздела – Закон о контрактной системе) и Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденных постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063» (далее - Правила).

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

8.3. 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.

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

8.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств,

предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Законом о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в 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.

8.6. 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), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, 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).

Условие применяется в случае, если по итогам электронного аукциона цена Контракта снижена до половины процента начальной (максимальной) цены Контракта или ниже, и такой аукцион проводился на право заключить Контракт, в соответствии с ч.23. ст. 68 Закона о контрактной системе.

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

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

8.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.10. 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.

8.11. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением сторонами своих обязательств по Контракту, не освобождают нарушившую условия Контракта сторону от исполнения взятых на себя обязательств по Контракту.

8.12. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных документах, несет Исполнитель.

9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно, наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также, которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. При наступлении таких обстоятельств, срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Контракта в срок.

9.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

9.4. Если обстоятельства, указанные в п. 10.1 настоящего Контракта, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

10. Расторжение контракта

10.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.3. Заказчик вправе провести экспертизу поставленного Товара, выполненной работы, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

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

10.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Подрядчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Поставщика (Подрядчика, Исполнителя), указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Поставщику (Подрядчику, Исполнителю). Выполнение Заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Поставщика (Подрядчика, Исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Поставщику (Подрядчику, Исполнителю) указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Поставщика (Подрядчика, Исполнителя) по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения, указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

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

10.7. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Поставщика (Подрядчика, Исполнителя) о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с частью 10 статьи 95

Закона о контрактной системе. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.8. Информация о Поставщике (Подрядчике, Исполнителе), с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном Законом о контрактной системе порядке в реестр недобросовестных Поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

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

11. Прочие условия

11.1. Настоящий Контракт составлен на русском языке.

11.2. В случае изменения адресов, банковских реквизитов, номеров телефонов, Стороны письменно извещают друг друга о таком изменении в течение 3 (трех) рабочих дней со дня такого изменения. Иные изменения и дополнения к настоящему Контракту оформляются письменно в виде дополнительных соглашений, подписываются каждой из Сторон и являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

11.3. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами из настоящего Контракта или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, а в случае недостижения согласия - в претензионном порядке.

Заинтересованная Сторона обязана направить другой Стороне претензию. Претензия и ответ на претензию направляется:

- заказным письмом с уведомлением о вручении адресату по адресу, указанному в разделе 13 настоящего Контракта,
- либо
- в виде сканированного документа по адресу электронной почты, указанному в разделе 13 настоящего Контракта.

11.4. Срок рассмотрения и ответа на претензию – 7 (семь) календарных дней с даты надлежащего уведомления другой Стороны.

Датой надлежащего уведомления Стороны при направлении претензии заказным письмом считается дата в уведомлении о вручении, свидетельствующая о поступлении претензии стороне которой направлена претензия.

Датой надлежащего уведомления Стороны при направлении претензии по адресу электронной почты считается дата отправления. Уведомление почтовой программы о невозможности доставки электронного письма Стороне по адресу электронной почты, указанному в Контракте, не будут расцениваться как ненадлежащее уведомление Стороны. В этом случае уведомление считается полученным в день отправления.

11.5. Неполучение ответа на претензию в установленный настоящим Контрактом срок рассматривается как отказ в удовлетворении претензии.

11.6. В случае отказа в удовлетворении претензии, либо неполучения ответа на претензию, либо получение ответа вне срока, установленного п. 11.2. настоящего Контракта, Сторона, направившая претензию, вправе передать спор на разрешение в Арбитражный суд Республики Крым.

11.7. По всем вопросам, не урегулированным настоящим Контрактом, но прямо или косвенно вытекающим из отношений Сторон по нему, а также затрагивающих имущественные интересы и деловую репутацию Сторон, Стороны будут руководствоваться Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и законодательством Российской Федерации.

11.8. При возникновении между Заказчиком и Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) спора по поводу недостатков поставленного Товара (выполненной работы, оказанной услуги) или их причин и невозможности урегулирования этого спора переговорами по требованию любой из Сторон может быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Сторона, требовавшая назначения экспертизы. В случае установления нарушений Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) условий Контракта или причинной связи между действиями (бездействием) Поставщика (Подрядчика, Исполнителя) и обнаруженными недостатками, расходы на экспертизу, назначенную Заказчиком, несет Поставщик (Подрядчик, Исполнитель). В случае если экспертиза назначена по соглашению между Сторонами, расходы несут обе Стороны поровну.

11.9. Приложения к настоящему контракту:

1. Техническое задание.

2. Спецификация.
3. Форма журнала учета потребленных услуг организации горячего питания обучающихся.

12. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Ялтинская средняя школа № 2 «Школа
будущего» муниципального образования
городской округ Ялта Республики Крым
Адрес: 298604, Республика Крым, г. Ялта, ул.
Красноармейская, д. 30
Конт. тел. +7(3654) 261098; +79788873470
e-mail: euvk.school@yandex.ru
ОГРН 1149102175342
ИНН 9103016880
КПП 910301001
БИК: 013510002
Номер казначейского счета №
03234643357290007500 Отделение Республика
Крым банка России/УФК по Республике Крым
г.Симферополь
Лицевой счет 21756Ю11250
ЕКС 40102810645370000035

Директор МБОУ «ЯСП №2 «Школа
будущего»

И.Л. Хохликова

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью
«Организация по оказанию услуг школьного
питания»

Адрес: 298609, Республика Крым, г. Ялта, ул.
Григорьева, д. 15, кв. 5
Тел. (3654) 31-06-45
e-mail: shkolnoe-pitanie.yalta@yandex.ru
ОГРН 1149102119462
ИНН/КПП 9103014259/910301001
р/сч 40702810700901006074
в АО «Банк «ЧБРР»
БИК 043510101

Директор ООО «Организация по оказанию
услуг школьного питания»

З.С. Кириченко



**Техническое задание
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов**

1. Общая информация об объекте закупки:

- 1.1. Объект закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов.
- 1.2. Место оказания услуг: Российская Федерация, 298604, Республика Крым, город Ялта, ул. Красноармейская, дом 30, пищеблок.
- 1.3. Объем услуг: определяется исходя из набора блюд, количества дней (учебных) оказания услуг и количества учащихся, получающих питание в пределах списочной численности обучающихся. Перечень и количество рационов питания для оказания услуг по организации горячего питания (завтраки, обеды) льготной категории обучающихся указан в приложении № 1 к настоящему Техническому заданию.
- 1.4. Срок оказания услуг: с «01» декабря 2021 г. до «31» декабря 2021 г., ежедневно за исключением выходных, праздничных дней и каникул, по графику, согласованному с Заказчиком.
- 1.6. Источник финансирования: бюджет муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым, бюджет Республики Крым.
- 1.7. Приложения к Техническому заданию:
 - Приложение №1 – Перечень и количество рационов питания для организации питания обучающихся;
 - Приложение №2 – Требования к качественным и иным характеристикам товаров и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика;
 - Приложение №3 - Примерное меню.
 - Приложение №4 - График оказания услуг
 - Приложение №5 - Перечень помещений подлежащих передаче Исполнителю по договору аренды
- 1.8. Отпуск питания производится через пищеблок находящийся на территории Заказчика.
- 1.9. График Оказания услуг по организации горячего питания обучающихся утверждается Заказчиком (Приложение к Техническому заданию №4- График оказания услуг). При необходимости изменения утверждённого графика оказания услуг Заказчик ставит об этом в известность Исполнителя не позднее, чем за 1 день.
- 1.10. Исполнитель допускается к оказанию услуг по организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся при условии предоставления (не позже, чем за 7 рабочих дней до даты начала фактического оказания услуг) на согласование Заказчику Примерного меню, разработанного Исполнителем и согласованного Исполнителем с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2. Порядок оказания услуг:

- 2.1. Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся образовательных организаций (Потребителей услуг) осуществляются в соответствии с:
 - ☐ требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
 - ☐ примерным меню, согласованным с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор) и Заказчиком;
 - ☐ требованиям к качественным и иным характеристикам товаров и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика, приведенными в Приложении №2 к настоящему Техническому заданию.
- 2.2. Порядок реализации Исполнителем Примерного меню для организации горячего питания обучающихся в образовательных организациях:
 - 2.2.1. Примерное меню для организации горячего питания в образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, предоставляется Исполнителем на согласование руководителю образовательного учреждения и на согласование территориальному органу исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 2.3. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Использование откорректированного Примерного меню допускается при наличии согласований, предусмотренных пунктом 2.2.1. настоящего Технического задания. Внесение изменений в примерное меню оформляется дополнительным соглашением сторон Контракта.
- 2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню (Приложение №3 к настоящему Техническому заданию - Примерное меню). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно

подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан письменно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

2.5. В месте, согласованном с администрацией организации Исполнитель ежедневно вывешивает меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевой ценности. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

2.6. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.7. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.8. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.9. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.10. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи Потребителям услуг первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.11. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов:

2.11.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза.

2.11.2. Исполнитель обеспечивает вывоз пищевых отходов с территории учреждения.

2.11.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов Исполнитель обеспечивает срок их хранения в холодное время года (при температуре +5° и ниже) не более трех суток, в теплое время (при температуре выше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз).

2.11.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров обеспечивается Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.11.5. Вывоз отходов Исполнителем производится на основании договора заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности. При этом Исполнитель самостоятельно делает паспорта отходов для вывоза отходов по классам опасности.

2.12. Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в том числе:

□ за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;

□ за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;

□ за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.13. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиком.

2.14. Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.15. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.16. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.18. Исполнитель берет на себя все расходы по содержанию необходимых Исполнителю помещений, технологического оборудования, инвентаря и посуды, закупке, доставке, хранению, погрузке/разгрузке продуктов питания (сырья) и приготовлению пищи, раздачи готовой продукции конечным потребителям. Возмещает Заказчику затраты по коммунальным платежам, в части используемых производственных помещений для оказания услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов за исключением залов приема пищи и других мест общего пользования:

- электрическую энергию по счетчикам;

- воду по счетчикам;

- тепловую энергию согласно расчету, пропорционально площади помещений, используемых для организации питания, за исключением залов приема пищи и других мест общего пользования.

Исполнитель содержит территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводит надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний. Производит дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

2.19. Исполнитель организует по требованию Заказчика приготовление диетического питания для учащихся согласно медицинским показаниям.

2.20. Исполнитель совместно с администрацией Заказчика и представителями Управления образования администрации города Ялта обеспечивает контроль качества предоставляемой услуги по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов.

2.21. Для проверки предоставляемых Исполнителем услуг в части их соответствия техническому заданию и условиям контракта Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг в порядке предусмотренном статьей 94 ФЗ №44. Экспертиза результатов может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

2.22. Исполнитель должен вести следующий пакет документов:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- калькуляцию цен на блюда по меню;
- бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);
- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
- ежедневное меню;
- технологические карты;
- приходные документы на приобретение продуктов;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений;
- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

2.23. Исполнитель осуществляет предоставление услуги организации двухразового горячего питания обучающихся собственными силами и силами своих сотрудников (кухонные работники, повара и прочий персонал)

2.24. Исполнитель оказывает обслуживание детей в столовой, в том числе выдача горячего питания и уборка посуды. Собственными силами и за свой счет Исполнитель накрывает столы перед приемом пищи учащимися, производит уборку помещений для приема пищи и мытье посуды и инвентаря после приема пищи.

2.25. Исполнитель организует реализацию готовых блюд и буфетной продукции.

2.26. Организация оказания услуг:

- Предоставление услуги по организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов.

- Предварительные заявки по предоставлению услуги по организации горячего питания обучающихся, предоставляются Заказчику до 16.00 текущего дня.

- Уточняющие заявки, для своевременного и качественного предоставления услуги по организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся, могут предоставляться Заказчику не позднее второго урока текущего дня.

- Исполнитель ведет ежедневный учет обучающихся (Приложение № 2 к муниципальному контракту - Журнал учета потребленных услуг организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся), получающих бесплатное питание по классам.

3. Состав услуг:

3.1. С момента заключения договора аренды помещения в соответствии с п.8 настоящего технического задания Исполнителем производится:

Выполнение (при необходимости) ремонтных работ на пищеблоке заказчика;

Выполнение (при необходимости) ремонтных работ на оборудовании пищеблока;

Доставка оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с данным Техническим заданием;

Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги;

Подготовка программы производственного контроля;

Подготовка документа о проверке оборудования и весо-измерительной техники;

Укомплектование столовой Заказчика столовой посудой и столовыми приборами для обслуживания Потребителей услуг, из расчета не менее 3-х комплектов на 1 потребителя услуг;

Подготовка и оборудование мест к буфетному обслуживанию за наличный расчет;

3.2. При оказании услуг:

3.2.1. Закупка и транспортная доставка на пищеблок Заказчика (и/или собственное производство) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с утвержденным Примерным меню), необходимых для организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся.

3.2.2. Транспортная доставка на пищеблок Заказчика готовой кулинарной продукции (в случае, если приготовление пищи на пищеблоке Заказчика невозможно) в сроки, установленные действующим санитарно-эпидемиологическим законодательством.

3.2.3. Комплектование и передача Потребителям услуг Рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.4. Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках Заказчиков в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2.5. Сбор отходов, образующихся в ходе оказания услуг, в установленном Заказчиком месте, вывоз отходов.

3.2.6. Техническое обслуживание и ремонт принятого от Заказчика оборудования.

3.2.7. Обеспечение пищеблока Заказчика моющими и дезинфицирующими средствами.

3.2.8. Исполнитель производит уборку помещений для приема пищи и мытье посуды и инвентаря после приема пищи.

4. Объем и сроки гарантий качества

4.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, согласованный с Заказчиком.

4.2. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

4.3. Исполнитель обеспечивает приготовление блюд с соблюдением рецептов и технологических режимов, установленных в сборниках рецептов, действующих в системе общественного питания.

4.4. В случае возникновения разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству приготовленной для учащихся готовой продукции, проводить производственный контроль по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (калорийность, энергетическая ценность др.). Результаты лабораторных исследований предоставлять Заказчику.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

5.1. Исполнитель оказывает услуги по настоящему Контракту с учетом требований ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5.2. По требованию Заказчика исполнитель предоставляет личные медицинские книжки установленного образца, в которых внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.4. Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.3 настоящего Технического задания, на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

Исполнитель при оказании услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов соблюдает требования к качеству, безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, продовольственного сырья, обеспечивает противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями:

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

- Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ;

- Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- ГОСТ № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

- ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";

- ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

- ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации.
- приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №413/102 «Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» (с изменениями);
- Приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 г. № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым»
- и иным действующим нормативным документам

В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен. Гарантии качества распространяются на результат оказанных Исполнителем услуг а также на используемые товары (продукты).

6. Требования к используемым пищевым продуктам, материалам и оборудованию:

- 6.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении №2 к настоящему Техническому заданию с указанными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского питания.
- 6.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям "Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).
- 6.3. Исполнителем должен обеспечиваться разнообразие (не менее 3 наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.
- 6.4. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных "Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную", утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 г. № 105.
- 6.5. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.
- 6.6. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения — для детского питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.7. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.8. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- ☐ наименование;
- ☐ наименование и местонахождение изготовителя;
- ☐ товарный знак изготовителя (при наличии);
- ☐ масса нетто и/или количество изделий и массу изделия;
- ☐ состав;
- ☐ пищевая ценность;
- ☐ рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- ☐ условия хранения;
- ☐ срок годности;
- ☐ дата изготовления;
- ☐ обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.9. В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- ☐ наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- ☐ наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- ☐ товарный знак изготовителя (при наличии);
- ☐ масса нетто;
- ☐ количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- ☐ количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- ☐ состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- ☐ информационные данные о пищевой ценности продукции;
- ☐ дата и время изготовления;
- ☐ условия хранения и сроки годности;
- ☐ обозначение соответствующего нормативного или технического документа и информация о подтверждении соответствия (при наличии добровольной сертификации).

6.10. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью (при ее наличии) держателя подлинника.

6.11. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – 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, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

6.12. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.13. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (на бумажном носителе) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

7. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Заказчик

Директор МБОУ «ЯСШ №2 «Школа будущего»

И.Л. Хохликова

Исполнитель

Директор ООО «Организация по оказанию услуг школьного питания»

З.С. Кириченко

Приложение № 1
к техническому заданию
на оказание услуг по организации горячего
питания обучающихся 1-4 классов

**Перечень и количество рационов питания для оказания услуг по организации горячего питания
обучающихся 1-4 классов**

№ п/п	Наименование организации	Наименование рационов питания	Дето-дни	Цена, рублей	Общая стоимость рационов, рублей
		Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классы	9 200	60,13	553 196,00
		Итого			553 196,00

Приложение № 2
к техническому заданию
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Требования к качественным и иным характеристикам товаров и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика

№	Наименование продуктов	ГОСТы, технические регламенты	конкретные показатели товара
1	Молоко	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия (с Поправкой)»; ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Массовая доля жира 2,5%. Молоко питьевое пастеризованное изготовленное из нормализованного коровьего молока. Вкус и запах: характерные для молока без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет: белый, равномерный по всей массе.
2	Творог	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»; ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Массовая доля жира 5%. Творог изготовлен из нормализованного коровьего молока. Вкус и запах: чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, без загрязнений и слизи. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
3	Сметана	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Массовая доля жира 15%, натуральные продукты, без искусственных и растительных добавок. Сметана изготовлена из нормализованных сливок, изготовленных из коровьего молока. Вкус и запах: чистый, молочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
4	Сыр полутвердый	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Цвет желтый. Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов. Поверхность сухая, без повреждений, жирность 50%, фасованный в упаковку, имеющую соответствующую маркировку, соответствие ГОСТу, не допускаются сыры с прогорклым, гнилым и резко выраженным осаленным, плесневым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры, расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенных без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.
5	Мясо (говядина) 1 категории	ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия (с Поправкой); ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Бескостная
6	Куры	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;	Сорт: первый Тушки и их части соответствуют следующим требованиям: - хорошо обескровленные, чистые; не имеют:

		ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	- посторонних включений (например, стекла, резины, металла); - посторонних запахов; - фекальных загрязнений; - видимых кровяных сгустков; - остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; - холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.
7.	Колбасные изделия	ГОСТ 31802-2012 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия (с Изменением N 1, Поправками) ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Внешний вид вареных колбас имеет чистую сухую поверхность. Консистенция нежная, сочная. Фарш однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый
8	Рыба (филе)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Поверхность чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Чешуя легко отделяется от кожи, рыба без наружных повреждений.
9	Яйца куриные	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия (с Поправкой) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Яйцо диетическое куриное столовое 1 категории. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета, и неповрежденная, содержащее яйцо не имеют посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости).
10	Картофель	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта* формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.
11	Капуста квашенная (сезонные овощи)	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Капуста равномерно нашинкованная полосками 5 мм, без крупных кусков кочерыги и кусков листьев. Цвет: - светло-соломенный с желтоватым оттенком.
12	Огурцы соленные (сезонные овощи)	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Огурцы целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений. Цвет огурцов зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.

13	Зеленый горошек, кукуруза консервированная, икра кабачковая (сезонные овощи)	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Целые зерна без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Сорт: первый. Без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок.
14	Тыква, редька	ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия; ГОСТ 32810-2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010) Редька свежая. Технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Тыква. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, без плодоножки. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковавшими) повреждениями коры от порезов и царапин. Редька. Сорт: первый. Корнеплоды типичной для ботанического сорта формы и окраски, свежие, неповрежденные, здоровые, чистые, не застывшие, не уродливые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
15	Капуста белокачанная, свежая	ГОСТ Р 51809-2001. Капуста белокачанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Класс: первый; Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.
16	Лук репчатый	ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Сорт: первый. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.
17	Морковь	ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Сорт: первый. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 1 см
18	Свекла столовая	ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 1 см.
19	Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Внешний вид: Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями. Состояние луковиц: твердые и плотные

20	Щавель	ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Свежие, не увядшие, очищенные от земли, среднего размера, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
21	Зелень (петрушка, укроп, лук зелёный)	ГОСТ 34212-2017 Петрушка свежая. Технические условия ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Свежие, не увядшие, очищенные от земли, среднего размера, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
22	Томатная паста 25%	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Внешний вид и консистенция: Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов. Вкус и запах: ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха.
23	Яблоки (сезонные фрукты)	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Сорт: первый. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.
24	Апельсины (сезонные фрукты)	ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.
25	Мандарины (сезонные фрукты)	ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.
26	Лимоны (сезонные фрукты)	ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.
27	Бананы (сезонные фрукты)	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка. Крона зеленовато-желтая, желтая

28	Сухофрукты	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии.
29	Соки	ГОСТ 32100-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокодержавные напитки овощные и овошефруктовые. Общие технические условия ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Без посторонних привкусов и запахов. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых изготовлены восстановленные соки.
30	Крупа гречневая	ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Ядрица, 1 сорт. Цвет: коричневый разных оттенков, запах свойственный гречневой крупе (не затхлый, не плесневелый), вкус – свойственный гречневой крупе, не кислый, не горький
31	Рис шлифованный	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Сорт: высший Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; Вкус: Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
32	Пшено	ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Цвет: желтый разных оттенков; Запах: Свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; Вкус: Свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
33	Крупа перловая, ячневая	ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов; Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.
34	Крупа манная	ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов; Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.
35	Хлопья овсяные «геркулес»	ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия (с Поправкой); ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Запах: свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов Вкус: свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов.

36	Горох сухой (колотый)	ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Сорт: первый Шлифованный с разделенными семядолями. Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов; Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.
37	Макаронные изделия	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Группа А, сорт высший. Без посторонних привкусов. Без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.
38	Мука	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый Сорт: высший.
39	Сахар	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Сахар кристаллический. Цвет белый, чистый. Сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.
40	Кондитерские изделия	ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Высший сорт, без крема, с минимальным содержанием добавок, без постороннего запаха и плесени
41	Чай	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия (с Поправкой) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Черный листовый чай. Без плесени, затхлости, посторонних запахов, привкусов, примесей. Аромат и вкус: нежный аромат, приятный с терпкостью.
42	Какао	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Порошок коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.
43	Кофейный напиток растворимый	ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;	Без содержания кофеина, без постороннего запаха

		ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	
44	Дрожжи	ГОСТ Р 54845-2011 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Сухие, без комкования, фасованные
45	Соль	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;	Класс: высший Вкус соленый, без постороннего привкуса, цвет белый. Без посторонних запахов.
46	Хлеб пшеничный	ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
47	Хлеб ржаной	ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с Изменениями N 1, 2). ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Внешний вид соответствует хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
48	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия (с Поправками) ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Без добавления не молочных компонентов, жирность 82,5 %. Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.
49	Масло растительное	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой). ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».	Для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Прозрачное без осадков. Без запаха, безобличенный вкус.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование	Дето-день	Цена, руб.	Сумма, руб.
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классы	9 200	60,13	553 196,00
- из федерального бюджета		60,13	405 336,33
Итого:			553 196,00
Итого стоимость услуг: 553 196,00 (пятьсот пятьдесят три тысячи сто девяносто шесть) рублей 00 копеек , за счет средств федерального бюджета.			

Заказчик



Директор МБОУ «ЯСШ №2 «Школа будущего»

И.Л. Хохликова

Исполнитель

Директор ООО «Организация по оказанию услуг школьного питания»



З.С. Кириченко

ФОРМА ЖУРНАЛА УЧЕТА

ЖУРНАЛ УЧЕТА

потребленных услуг организации горячего питания (завтраки, обеды) обучающихся

№ п/п	Класс	Фамилия, Имя	дата	дата	дата	дата	...	дата	дата	дата
1										
2										
...										
....										

Заказчик



Директор МБОУ «ЯСШ №2 «Школа будущего»

И.Л. Хохликова

Исполнитель



Директор ООО «Организация по оказанию услуг школьного питания»

З.С. Кириченко