

КОНТРАКТ № 01/2025
на оказание услуг по организации горячего питания
ИКЗ: 253910900863991090100100060005629244

с. Перово

«13» января 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Перовская школа-гимназия имени Героя Социалистического Труда Хачирашвили Георгия Александровича» Симферопольского района Республики Крым (МБОУ «Перовская школа-гимназия им. Г.А. Хачирашвили»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Крыжко Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «НПК Спецпитание» (ООО «НПК Спецпитание»), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Шадрин Даниила Витальевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований п.5 ч. 1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель принимает на себя обязательства по **оказанию услуг по организации горячего питания** (далее - услуги) в объеме и с характеристиками согласно Спецификации (приложение № 1 к Контракту), Техническому заданию (приложение № 2 к Контракту), являющимися неотъемлемыми частями настоящего Контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в порядке и размере, установленном настоящим Контрактом.

1.2. Под организацией горячего питания обучающихся Стороны понимают:

- доставку продуктов питания для последующего приготовления блюд;
- кулинарную обработку продуктов питания, непосредственно приготовление блюд;
- осуществление питания обучающихся.

1.3. Объем услуг, указанный в пункте 1.1 настоящего Контракта, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену Контракта, указанную в пункте 2.1 настоящего Контракта. Объем оказанных Исполнителем услуг определяется исходя из стоимости дневного условного (минимального) набора продуктов питания, количества дней (учебных) оказания услуг и количества учащихся, получающих питание в пределах списочной численности обучающихся, которые определяются в соответствии с приложениями № 1, № 2 к настоящему Контракту.

1.4. Продукты питания закупаются и поставляются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся.

1.5. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется согласно Примерному двухнедельному циклическому меню (возрастная категория от 7 до 11 лет, и возрастные категории 12 лет и старше) (приложение № 3 к Контракту).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена контракта 275 126 (двести семьдесят пять тысяч сто двадцать шесть) рублей 25 копеек, НДС не облагается на основании п.п. 38 п. 3 ст. 149 НК РФ.

Цена контракта складывается из суммы стоимости среднесуточного набора пищевых продуктов на 1 обучающегося и средств на организацию питания (наценки, услуги) на 1 обучающегося, равной не более 20% от стоимости среднесуточного набора пищевых продуктов.

2.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы

Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена Контракта, указанная в пункте 2.1 настоящего Контракта, является твердой, определяется на весь срок его исполнения и не подлежит изменению в течение срока действия контракта, за исключением случаев, предусмотренных ст. 34 и ст. 95, ч. 65.1 ст. 112 Федерального закона №44-ФЗ. Исполнитель несет все риски, связанные с повышением цен на услуги.

2.4. В цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для исполнения им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе стоимость пищевой продукции, расходы на упаковку, тару, фасовку, маркировку, страхование, сертификацию, транспортировку, погрузочно-разгрузочные работы, изготовление продукции общественного питания, организацию питания и обслуживания, организацию первичных и периодических медицинских осмотров работников, все подлежащие к уплате налоги, сборы, другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

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

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объема и качества услуг и иных условий Контракта.

При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуг стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены услуги.

2.6. Источник финансирования Контракта – средства бюджетных учреждений (Бюджет Симферопольского района Республики Крым).

2.7. Оплата проводится ежемесячно в объеме оказанных услуг за расчетный месяц в течение 7 (семи) рабочих дней со дня размещения в единой информационной системе структурированного документа о приеме (далее – документ о приеме), подписанного Заказчиком.

2.8. Ежемесячно до 25 числа текущего месяца Заказчик и Исполнитель проводят сверку взаимных расчетов, о чем подписывается акт.

2.9. Оплата по Контракту (этапу Контракта) осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в течение трех рабочих дней с момента изменения расчетного счета 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.

3. ПОРЯДОК, СРОКИ И УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Оказание услуг осуществляется с 13.01.2025 г. по 31.01.2025 г., ежедневно в учебные дни согласно графику Заказчика, за исключением каникул, активированных дней, ограничительных мероприятий (карантина), нерабочих праздничных дней и выходных.

Заказчик предоставляет заявку о количестве питающихся детей ежедневно до 15 часов 00 минут накануне дня питания.

3.1.1. Организация горячего питания для обучающихся по программе начального общего образования (завтрак, обед) осуществляется с 8.00 - 15.00 часов (с 13.00 по 18.30 для 2 смен).

Организация горячего питания для группы полного дня (дети в возрасте до 3-х лет и дети в возрасте старше 3-х лет) по программе дошкольного образования (завтрак, полдник, ужин) осуществляется с 8.00-17.00 часов.

Услуга осуществляется на основании письменных заявок Заказчика.

Услуга Заказчику оказывается в соответствии с условиями настоящего Контракта. Заказчик ежедневно направляет Заявки в пределах срока, установленного пунктом 3.1 настоящего Контракта. Оказание услуги на основании не подписанной Заказчиком Заявки не допускается.

3.2. В случае, если действующим законодательством Российской Федерации предусмотрены требования, предъявляемые к лицам, оказывающим услуги, составляющие предмет настоящего Контракта, Заказчик должен соответствовать таким требованиям.

3.3. Оказание услуги осуществляется Исполнителем по адресу: Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Перово, ул. Школьная, д. 1А.

3.4. Исполнитель оказывает услуги, используя на условиях безвозмездного пользования оборудованием для раздачи и приготовления пищи помещением пищеблока образовательной организации, а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, организует приготовление и раздачу пищи.

3.5. Срок предоставления указанных в пункте 3.4. настоящего Контракта прав на имущество не может превышать срок исполнения настоящего Контракта.

3.6. Плата за пользование объектами нежилых помещений (пищеблоком, буфет-раздаточным) и технологического оборудования, закрепленных на праве оперативного управления за образовательными организациями, не взимается. Исполнитель пользуется предоставленным Заказчиком помещением пищеблока и технологическим оборудованием на безвозмездной основе только для приготовления и раздачи пищи учащимся и персоналу общеобразовательной организации.

3.7. Оплата производится за фактическое количество питающихся обучающихся.

3.8. Исполнитель обеспечивает режим работы помещений для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.9. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований нормативно-правовых актов и/или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

3.10. Заказчик вправе приостановить оплату за оказанные услуги до момента уплаты Исполнителем предусмотренных настоящим Контрактом или действующим законодательством неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту, а также возмещения причиненных при этом убытков.

3.11. Заказчик вправе, руководствуясь ст. 410 ГК РФ, в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по перечисленным в Контракте, исполнить обязательства Исполнителя по перечисленным неустойкам (пени, штрафа) путем подписания сторонами Акта о зачете встречных требований.

Оплата оказанных услуг по Контракту будет осуществляться путем выплаты Исполнителю сумм, уменьшенной на сумму неустойки (пени, штрафа).

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Оказывать услуги по питанию детей в сроки и в объеме, установленные Заказчиком.

4.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и требованиями к организации питания населения, а также обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.3. Обеспечить соответствие оказанных услуг предъявляемым к ним требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798,
- Методическими рекомендациями, утвержденными совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым от 07.04.2021 № 565/54 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях республики Крым»;
- Рекомендациями среднесуточными наборами пищевых продуктов, в том числе используемыми для приготовления блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных учреждений (Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Рекомендациями ассортиментом пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (п.8.3, п.п.8.3.1, 8.3.2; СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 07.07.2023 № 470 «О создании автоматизированной системы управления питанием и доступом в муниципальных общеобразовательных организациях в Республике Крым»;
- Постановлением администрации Симферопольского района от 25.12.2023 № 2447-п «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района Республики Крым в 2024 году и признании утратившими силу некоторых постановлений администрации администрации Симферопольского района Республики Крым»;
- СП 2.3.6.3668-20 Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Иными правовыми актами Российской Федерации, к которым относятся постановления Правительства РФ, указы министерств и ведомств, а также указания, распоряжения и письма государственных органов, чья компетенция затрагивает вопросы, касающиеся оказания услуг питания и условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 4.1.4. Разработать в соответствии с СанПиН основное десятидневное циклическое меню (Основное десятидневное циклическое меню для каждой возрастной группы детей) в государственных образовательных учреждениях, согласованных с руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 4.1.5. Незамедлительно устранить недостатки оказания услуг с момента заявления о них Заказчиком, нести расходы, связанные с устранением данных недостатков.
- 4.1.6. Гарантировать качество оказанных услуг.
- 4.1.7. Предоставлять Заказчику полную и точную информацию об услугах, а также о ходе исполнения своих обязательств по настоящему Контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.
- 4.1.8. Предоставлять Заказчику (комиссии Заказчика) информацию и документы, необходимые для осуществления Заказчиком контроля за ходом исполнения Исполнителем условий исполнения Контракта, а также обеспечить доступ на территорию

(в помещении) для проверки исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Контракту.

4.1.9. Предоставлять на каждую партию поставляемых пищевых продуктов и продовольственного сырья (товаров) для приготовления блюд и кулинарных изделий копии документов, подтверждающих их качество и безопасность: декларации о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения, а также осуществить их приемку, разгрузку и хранение.

4.1.10. Копии документов, удостоверяющих качество и безопасность поставляемых товаров при оказаниикупаемых услуг, должны быть переданы Заказчику в момент приемки каждой партии товара, по акту приема-передачи (указанные документы предоставляются в тех случаях, когда их выдача предусматривается действующим законодательством).

4.1.11. Оказывать услугу по организации горячего питания надлежащего качества, своими силами, продуктами и средствами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по Основному десятидневному меню, разработанному согласно пункту 4.1.4 настоящего Контракта. При этом обеспечить в соответствии с меню снабжение столовой и буфетов необходимыми продуктами, соответствующими требованиям государственных стандартов Российской Федерации, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты), на момент приготовления питания (закладки в котел) должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70 % от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 50 % от установленного изготовителем срока годности.

Не допускается использование при исполнении Контракта рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, пищевых продуктов, содержащих генно-модифицированные организмы и их производные, продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок, запрещенных к использованию в детском питании, плодовоовощной продукции с признаками порчи; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; консервов с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; не допускается использование продовольственного сырья, изготовленного с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов, отдельных видов лекарственных средств), пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

4.1.12. Осуществлять поставку продуктов для организации горячего питания обучающихся своими силами и своим транспортом. Транспорт для перевозки продуктов должен иметь санитарный паспорт и разрешительные документы на подвоз продуктов.

4.1.13. Строго соблюдать разработанное и согласованное Заказчиком Основное десятидневное меню.

4.1.14. Использовать в работе необходимые продукты, входящие в меню для использования в питании обучающихся согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1.15. Не допускать использования в работе продуктов, которые запрещены для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений согласно Приложению 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1.16. Обеспечить приготовление горячего питания высокого качества в соответствии с установленными нормами. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

4.1.17. Безвозмездно исправить недостатки, выявленные в процессе исполнения настоящего Контракта, в однодневный срок со дня обнаружения Заказчиком, на основании его письменного аргументированного требования.

4.1.18. Нести полную ответственность перед налоговой инспекцией, санитарнадзором, Роспотребнадзором и другими контролирующими органами по организации питания и содержанию помещений и оборудования.

4.1.19. Укомплектовать школьную столовую (буфет) Заказчика квалифицированными кадрами, задействованными в организации горячего питания. Следить за:

- прохождением всеми сотрудниками, задействованными в приготовлении горячего питания, специальной профессиональной подготовки, необходимой для изготовления такой продукции и оказания таких услуг, наличие личных медицинских книжек, обязательное прохождение предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров, и гигиенического обучения, прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил, с отметкой в личных медицинских книжках. Медицинские книжки передаются Заказчику при заключении контракта, в случае замены или приема новых сотрудников Исполнителем, задействованных в организации питания, после проведения очередных медицинских осмотров;

- отсутствием судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении горячего питания, что подтверждается справками о наличии (об отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо прекращения уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, которые передаются Заказчику при заключении контракта на оказание услуг;

- наличием у всех сотрудников решения врачебной комиссии по обязательному психиатрическому освидетельствованию;

- наличием и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохоззяйственной продукции;

- строгим соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены;

- организацией санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

- ежедневным ведением всей необходимой документации, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- осуществлением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции на принципах ХАССП.

4.1.20. Осуществлять производственный контроль согласно п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение №5 М.Р. 2.4. 0179-20.

4.1.21. В случае порчи инвентаря и боя посуды Исполнитель обеспечивает пищеблок и обеденный зал (столовую, буфет) образовательной организации Заказчика недостающей столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем по установленным нормам.

4.1.22. Обеспечивать чистоту и содержание производственных помещений пищеблоков, обеденных залов, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, весового, измерительного и другого оборудования в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержания его в постоянной исправности. Обеспечивать за свой счет его технический надзор, поверку, клеймение и текущий ремонт. Приобрести

аптечки с медикаментами для оказания первой медицинской помощи работникам пищеблока.

4.1.23. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов и руководства организации к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

4.1.24. При обнаружении некачественных продуктов питания производить обмен в течение 24 часов, при этом расходы по обмену некачественных продуктов несет Исполнитель.

4.1.25. Своевременно проводить в пищеблоке дезинсекционные, дезинфекционные и дератизационные мероприятия, предварительно согласовав сроки проведения этих мероприятий с Заказчиком (для одновременного проведения Заказчиком дезинсекционных и дератизационных мероприятий в обеденном зале и иных помещениях).

4.1.26. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента заключения Контракта подписать акт осмотра имущества и документов, а также предоставить сведения о физических лицах (имеющих медицинские книжки), непосредственно занятых в организации приготовления пищи.

4.1.27. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одних продуктов, блюд и кулинарного изделия на другие с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню в следующих исключительных случаях:

- несвоевременная поставка поставщиками продуктов питания;
- поставка продуктов с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества;

- бракеражная комиссия или другое проверяющее лицо выявило блюдо, изготовленное с нарушением технологии приготовления и не допущенное к раздаче.

4.1.28. Совместно с администрацией Симферопольского района обеспечить контроль качества образования, администрацией Симферопольского района обеспечить контроль качества пищи.

4.1.29. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, внешний вид работников.

4.1.30. Все транспортные средства, используемые при перевозке продуктов питания, должны проходить периодическую санитарную обработку. Исполнитель должен иметь договор о дезинфекции транспорта. Водители и экспедиторы, доставляющие продукты питания, должны иметь медицинские книжки (медицинские книжки на водителей-экспедиторов (Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999, Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» от 20.05.2005 № 402) и быть обеспечены спецодеждой.

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

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

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

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

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

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

4.1.37. Обеспечить проведение независимой экспертизы на основное десятидневное меню в целях определения его соответствия санитарным требованиям и предоставить соответствующее экспертное заключение Заказчику.

4.1.38. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, с использованием единой информационной системы сформировать решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписать его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и разместить такое решение в единой информационной системе

4.1.39. Привлечь к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций

4.1.40. В срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций предоставить Заказчику:

- декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

- копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем;

4.1.41. В случае замены соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций на этапе исполнения Контракта на другого соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику документы, указанные в пункте 4.1.40 настоящего раздела, в течение 5 (пяти) дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

4.1.42. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику следующие документы:

- копии документов о приеме оказанной услуги, которая является предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

- копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом (в ином

случае указанный документ предоставляется Заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

4.1.43. Оплачивать оказанные соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение пятнадцати рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приеме оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приемке оказанных услуг, оплате услуг, и подписании документов в установленные сроки по настоящему Контракту.

4.2.2. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации горячего питания.

4.2.3. Обеспечить работу буфета на территории Заказчика (столовой) и реализацию буфетной продукции в соответствии с действующими СанПиН.

4.2.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

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

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Принять оказанные услуги по документу о приеме в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта.

4.3.2. Оплатить стоимость услуг, оказанных Исполнителем, согласно условиям настоящего Контракта.

4.3.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

4.3.5. Для исполнения условий Контракта предоставить Исполнителю на основании договора безвозмездного пользования помещение пищеблока, расположенного по адресу: Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Перово, ул. Школьная, д. 1А, и находящееся в нем технологическое оборудование Заказчика по акту приема-передачи. Предоставляемые помещения по составу и площадям должны соответствовать установленным нормативам, а также санитарно-технологическим требованиям.

4.3.6. Обеспечить бесперебойную подачу электрической энергии, тепловой энергии, природного газа (при наличии), водоснабжение и водоотведение, необходимых для приготовления пищи и организации горячего питания учащихся (за исключением случаев, не зависящих от воли и действий Заказчика).

4.3.7. Осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемой услуги, соблюдением сроков, технологией оказания услуг и качеством пищевых продуктов.

4.3.8. Своевременно ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку о количестве питающихся детей (раздельно по видам и нормам), вести учет потребления питания.

4.3.9. Все указания и замечания, касающиеся оказания услуг по Контракту направлять в соответствии с разделом 10 Контракта.

4.3.10. Организовать дежурство преподавателей и учащихся во время приема пищи.

4.3.11. Обеспечить пищеблок, производственные и складские помещения, размещенные в здании общеобразовательной организации, автоматической пожарной сигнализацией и системой оповещения о пожаре.

4.3.12. Постоянно действующая бракеражная комиссия обязана снимать пробы приготовленных блюд, контролировать массу и выход порций блюд.

4.3.14. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки;

б) При определении поставщика (подрядчика, исполнителя) Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

4.3.15. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, сформировать решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписать его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и разместить такое решение в единой информационной системе.

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

4.3.17. Провести экспертизу оказанных услуг для проверки их соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

4.4.2. Отказать Исполнителю в приемке оказанных услуг в случае их ненадлежащего качества.

4.4.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.4.4. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего Контракта объем оказываемых услуг, предусмотренных Контрактом, не более чем на 10% в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.4.5. Представители Заказчика имеют право свободного доступа ко всем переданным на праве безвозмездного пользования помещениям, в которых происходит оказание услуги в течение всего периода их выполнения, оказания и в любое время их производства.

4.4.6. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

4.5. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

5.2. В случае неисполнения Исполнителем условий Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении Контракта.

5.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

5.4. 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).

5.5. Пени 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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.6. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 процентов пены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

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

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

5.9. 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).

5.10. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком 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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.11. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.12. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

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

5.14. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

5.16. 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.

5.17. В случае просрочки со стороны Исполнителя исполнения Контракта на срок более чем один месяц, Заказчик имеет право обратиться к Исполнителю с предложением о расторжении Контракта, возврате уплаченной суммы аванса (в случае, если такой порядок оплаты предусмотрен Контрактом) и уплате штрафных санкций, а при несогласии Исполнителя – обратиться в суд с соответствующим иском.

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

6. Обеспечение исполнения контракта

6.1. Предоставление обеспечения исполнения Контракта не требуется.

7. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ УСЛУГ

7.1. Сдача и приемка оказанных услуг по настоящему Контракту осуществляется до 10 числа месяца, следующего за отчетным, путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

7.2. Исполнитель предоставляет Заказчику акт выполненных работ (услуг), счет на оплату.

7.3. Заказчик в течение 3 (трех) рабочих дней после получения акта выполненных работ подписывает его, возвращает Исполнителю один экземпляр или отказывается от его подписания с изложением в письменном виде причин отказа и выявленных недостатков. В случае ненадлежащего оказания Услуг Исполнитель должен за свой счет устранить недостатки и предоставить новый акт выполненных работ для подписания Заказчику. Извещение (претензия) о выявленных недостатках направляется Заказчиком Исполнителю в течение 5 (пяти) дней со дня их обнаружения. После устранения Исполнителем недостатков в оказанных услугах Заказчик подписывает акт выполненных работ и возвращает один экземпляр Исполнителю.

7.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов.

7.5. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения

8. ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА УСЛУГ

8.1. Качество услуг, оказываемых по настоящему Контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего Контракта, изложенным в показателях качества Спецификации.

8.2. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение срока действия Контракта. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого при оказании услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации.

8.3. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

9. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки, массовые заболевания(эпидемия), повлекшие введение режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации.

9.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее 5 (пяти) дней с момента возникновения таких обстоятельств. Извещение должно содержать данные о характере указанных обстоятельств, оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по контракту. К извещению должно прилагаться документальное подтверждение наступления указанных обстоятельств (официальные документы, выданные лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

При этом срок выполнения обязательств по Контракту переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. В случае, если такие обстоятельства длиться более одного календарного месяца, Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт по согласию Сторон.

9.3. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пункте 9.2 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельств непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика. Исполнителя, и размещаются в ЕИС без размещения на официальном сайте.

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.

10.3. Сторона должна дать ответ на претензию по существу в срок не позднее 10 (десяти) рабочих дней с даты получения претензии.

10.4 В претензии должны быть указаны: наименование и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Договора и (или) нормативные правовые акты; требования; информация о мерах, которые будут осуществляться в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дату и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

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

10.6 В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению Стороны, представляющей претензию, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.7. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение Арбитражному суду Республики Крым в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

11.1. Договор действует с даты заключения Договора по 31.01.2025 г. Окончание срока действия Договора не влечет за собой прекращение обязательств по нему, и не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение, если таковые имели место при исполнении условий Договора.

11.2. Любые изменения и дополнения к Договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами или оформлены в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон. В случае изменения у какой-либо из Сторон места нахождения, наименования она обязана в течение двух дней письменно известить об этом другую Сторону.

11.3. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

11.4. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ.

11.5. Во всем, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12. ОХРАНА ТРУДА ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

12.1. Заказчик обязан:

12.1.1. Назначить лицо, отвечающее за безопасную организацию работ при оказании услуг.

12.1.2. Совместно с Исполнителем разрабатывать и утверждать процедуры, обеспечивающие взаимную передачу необходимой информации о проводимых ими мероприятиях, затрагивающих работников в зоне совместного присутствия.

12.1.3. Провести вводный инструктаж работникам Исполнителя с регистрацией в журнале вводного инструктажа под подпись инструктируемых и инструктирующего.

12.1.4. Контролировать целевое использование переданных в безвозмездное пользование Исполнителем помещений школьной столовой (пищеблока и обеденного зала).

12.2. Заказчик имеет право:

12.2.1. Контролировать соблюдение работниками Исполнителя правил охраны труда, пожарной безопасности, электробезопасности и техники безопасности.

12.2.2. Приостанавливать оказание услуг по организации горячего питания в случае нарушения требований охраны труда, пожарной безопасности, электробезопасности до полного устранения нарушений.

12.3. Заказчик несет ответственность:

12.3.1. За проведение вводного инструктажа работникам Исполнителя с регистрацией в журнале вводного инструктажа под подпись инструктируемых и инструктирующего.

12.4. Исполнитель обязан:

12.4.1. Назначить лицо, отвечающее за безопасную организацию работ при оказании услуг со стороны Исполнителя.

12.4.2. Проводить оценку профессиональных рисков и специальную оценку условий труда на рабочих местах своих работников.

12.4.3. Обеспечить работников спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной и коллективной защиты, контролировать их правильное применение.

12.4.4. Совместно с Заказчиком разработать и утвердить процедуру, обеспечивающие взаимную передачу необходимой информации о проводимых ими мероприятиях, затрагивающих работников в зоне совместного присутствия.

12.4.5. Выполнять план мероприятий по предотвращению случаев повреждения здоровья сотрудников и план эвакуации.

12.4.6. Проводить обучение и проверку знаний требований охраны труда работников в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 24.12.2021 г. № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».

12.4.7. Устранять нарушения требований охраны труда, пожарной безопасности, электробезопасности по указаниям Заказчика, если такие указания не противоречат плану мероприятий по предотвращению случаев повреждения здоровья работников.

12.4.8. Обеспечить соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, электробезопасности при оказании услуг по организации горячего питания.

12.4.9. Осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований охраны труда, пожарной безопасности, электробезопасности при оказании услуг по организации горячего питания.

12.4.10. Информировать Заказчика о несчастных случаях, профзаболеваниях, микроповреждениях (микротравмах), полученных в помещениях, переданных в безвозмездное пользование, а также по вопросам обеспечения безопасности своих работников.

12.5. Исполнитель имеет право:

12.5.1. Применять в целях контроля за безопасным производством работ средства дистанционного контроля, в том числе к приборам, устройствам, оборудованию, видео-, аудио-или иной фиксации процессов.

12.5.2. Получать информацию об условиях и охране труда на территории Заказчика, о существующих профессиональных рисках и их уровнях, а также о мерах по защите от взаимодействия вредных и опасных производственных факторов.

12.6. Исполнитель несет ответственность:

12.6.1. За нарушения требований охраны труда, в том числе приведших к несчастным случаям работников Исполнителя в помещениях, переданных в безвозмездное пользование.

12.6.2. За нарушение требований пожарной безопасности, а также возмещает ущерб, нанесенный Заказчиком в результате пожара, возникшего по его вине в соответствии с законодательством Российской Федерации.

13. АНТИТЕРРОРИСТИЧЕСКАЯ ЗАЩИЩЕННОСТЬ ОБЪЕКТА (ТЕРРИТОРИИ) ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

13.1. Заказчик:

13.1.1. Передает Исполнителю в безвозмездное пользование школьную столовую (пищеблок, обеденный зал, буфет-раздаточный) для оказания услуг по организации горячего питания обучающихся по согласованию с учредителем.

13.1.2. Контролирует целевое использование Исполнителем школьной столовой (пищеблока, обеденного зала, буфет-раздаточный), переданной в безвозмездное пользование и соблюдение требований нормативных правовых актов по антитеррористической защищенности объектов (территорий).

13.1.3. Знакомит сотрудников Исполнителя с планом эвакуации работников, обучающихся и иных лиц, находящихся на объекте (территории), в случае получения информации об угрозе совершения или при совершении террористического акта в МБОУ «Перовская школа-гимназия им. Г.А. Хачирашвили».

13.1.4. Привлекает сотрудников Исполнителя к участию в учениях и тренировках по антитеррористической защищенности, проводимых Заказчиком.

13.1.5. По требованию Заказчика настоящий Контракт может быть расторгнут при нецелевом использовании Исполнителем переданной в безвозмездное пользование школьной столовой (пищеблока, обеденного зала, буфет-раздаточный).

13.2. Исполнитель:

13.2.1. Предоставляет Заказчику список работников пищеблока Исполнителя, заверенный доверенным лицом.

13.2.2. Предоставляет Заказчику список, заверенный доверенным лицом, специального автотранспорта и личного транспорта работников Исполнителя, имеющего право на въезд на территорию Заказчика.

13.2.3. Обеспечивает:

- соблюдение требований нормативных правовых актов по антитеррористической защищенности объектов (территорий) в школьной столовой (пищеблоке, обеденном зале, буфет-раздаточный), переданной в безвозмездное пользование;

- проведение сотрудниками Исполнителя после окончания работы визуального осмотра помещений школьной столовой (пищеблока, обеденного зала, буфет-раздаточный), переданной в безвозмездное пользование на предмет наличия посторонних подозрительных предметов (коробок, сумок, пакетов, вещей) и закрытие дверей входов/выходов на ключ и их опечатывание;

- проверку сотрудниками Исполнителя утром, по прибытию на работу, целостности печатей опечатанных помещений школьной столовой (пищеблока, обеденного зала, буфет-раздаточный), переданной в безвозмездное пользование и информирование Заказчика о случаях нарушения целостности печатей;

- участие сотрудников Исполнителя в учениях и тренировках по антитеррористической защищенности, проводимых Заказчиком;

- выполнение сотрудниками Исполнителя плана эвакуации работников, обучающихся и иных лиц, находящихся на объекте (территории), в случае получения информации об угрозе совершения или при совершении террористического акта в МБОУ «Перовская школа-гимназия им. Г.А. Хачирашвили».

13.2.4. С целью исключения возможной закладки взрывных устройств, иных противозаконных предметов организует регулярный вывоз мусора с территории Заказчика.

13.2.5. Исполнитель несет ответственность за соблюдение требований нормативных правовых актов по антитеррористической защищенности объектов

(территорий) в школьной столовой (пищевом, обеденном зале, буфет-раздаточный), переданной в безвозмездное пользование.

14. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

14.1. При исполнении настоящего контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, когда новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

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

14.3. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа и подписан усиленными электронными цифровыми подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, каждым со своей стороны, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

14.4. Приложения:

Приложение № 1 – Спецификация;

Приложение № 2 – Техническое задание;

Приложение № 3 – Примерное двухнедельное циклическое меню.

15. АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:		ИСПОЛНИТЕЛЬ:	
МБОУ «Перовская школа-гимназия им. Г.А. Хачиравиллы»		ООО «НПК Спешитание»	
Юридический/почтовый адрес: 297505, Республика Крым, Симферопольский район, с. Перово, ул. Школьная, д. 1А ИНН: 9109008639, КПП: 910901001 ОГРН: 1159102007844 ОКПО: 00798340 ОКОПФ: 75403 Казначейский счет 03234643356470007500 Отделение Республика Крым Банка России// УФК по Республике Крым г. Симферополь (п/с 20756308640, 21756308640) Единый казначейский счет 40102810645370000035 БИК 013510002 E-mail: school_simferopolcity-rayon26@stimaeedu.ru Телефон: +7 (3652) 66-77-92		Юр/почт. адрес: 121596, г. Москва, ул. Горбунова, д. 2, стр. 3, этаж 8, помещение II, комн. 38Д, офис 10А ИНН: 5036169909, КПП: 773101001 ОГРН: 1185074000979, ОКПО: 24776863 Расчетный счет: 40702810212010865765 Корреспондентский счет: 30101810445250000360 БИК: 044525360 Наименование банка: Филиал «Корпоративный» ПАО «Совкомбанк», г. Москва E-mail: tender@nprk-s.ru Телефон: + 7 (495) 125-24-04	
Директор М.П. / Крыжко Н.В. /		Исполнитель: Генеральный директор М.П. / Шадрин Д.В. /	

Приложение № 1
к Контракту № 01/2025
от «13» января 2025 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование поставляемого товара, работ, услуг	Источник финансирования	Ед. изм. (по ОКЕИ)	Количес тво	Цена за единиц у, руб.	Сумма, руб.
1.	Завтраки (1-4 классы)	Средства бюджетных учреждений (субсидия из Федерального бюджета)	дето-день	3525	78,05	275 126,25
Всего:						275 126,25

ЗАКАЗЧИК:

Директор

М.П. / Крыжко Н.В. /

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор

М.П. / Шадрин Д.В. /

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на оказание услуг по организации горячего питания

1. Питание в школе организуется путем поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, их подготовки на базе школьной столовой, чтобы стать годным для потребления, раздача готовых блюд, мытье посуды, уборка помещений с полным соблюдением обязанностей контракта каждой из сторон.

При отсутствии у Заказчика пищеблока Исполнителем осуществляется подвоз горячего питания согласно требованиям санитарных норм.

2. Исполнитель гарантирует качество, безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, продовольственного сырья, сбалансированность питания, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов, обеспечение персоналом, противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями;

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

- Постановления Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

-Методическим рекомендациям по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.04.2017 № 1036/68;

-Методическим рекомендациям по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения Covid-19, утвержденным Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 08.05.2020 № 3.1/2.4.0178/1-20;

-Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденным Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 № 2.4.0179-20;

-Методическим рекомендациям «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденным Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 № 2.4.0180-20;

- 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, иным действующим нормативным документам;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от «18» мая 2022 года № 798 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- 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».

В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

3. Объем оказываемых услуг определяется исходя из фактического посещения учащимися образовательного учреждения в разрезе муниципальных заказчиков, согласно Извещению и настоящему Техническому заданию.

Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность обучающихся может меняться в зависимости от дней недели (учебные дни, выходные, праздничные и каникулярные дни). При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

4. Общий период предоставления услуг - со 02.09.2024 г. по 31.12.2024г., ежедневно в учебные дни согласно графику Заказчика, за исключением каникул, активированных дней, ограничительных мероприятий (карантина), нерабочих праздничных дней и выходных.

5. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ, приготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком, по Основному (организационному) десятидневному меню, меню дополнительного питания и индивидуальному меню. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком.

6. Примерное меню разрабатывается Исполнителем на период не менее десяти дней с учетом сезонности (осенне-зимний, весенне-летний), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и согласовывается с руководителем образовательного учреждения. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом

блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Все меню должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, профессиональных факторов.

7. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Основному десятидневному 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 корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика с обоснованием необходимости внесения изменений.

Под рационом питания, в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Основным двухнедельным меню; под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

8. Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность. 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 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

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

10. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Данная информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

11. Исполнитель обеспечивает доставку продуктов питания в образовательное учреждение собственным автотранспортом или за свой счет, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров. Транспортное средство должно быть чистым.

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.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

12. 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.

13. Исполнитель создает все необходимые условия для содержания помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и требованиями пожарной инспекции, обеспечивает правильную эксплуатацию собственного и арендованного холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, в т.ч. кухонной посуды и инвентаря, и содержит его в постоянной исправности. Производит ежегодный технический осмотр и поверку всего оборудования с паспортизацией; текущий ремонт используемых помещений.

14. Исполнитель проводит систематический производственный контроль с использованием программы производственного контроля по принципам ХАССП, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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.

15. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком. Для обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг Исполнитель должен соблюдать установленные действующими нормативными документами правила оказания услуг общественного питания, санитарии, противопожарные и другие требования.

16. Исполнитель обеспечивает наличие на своём базовом предприятии резерва пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг рационом питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищевом блоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищевом блоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг рационом питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

17. Исполнитель укомплектовывает пищевые блоки оборудованием, инвентарем и посудой для обеспечения столовых общепитаемых учреждений достаточным их количеством. В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

18. 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.

19. Своими силами и за собственные средства Исполнитель производит уборку и вывоз утиковки (тарь), пищевых отходов с территории образовательного учреждения.

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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.

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

Приложение 1
к Техническому заданию

Объем оказываемых услуг

№ п/п	Наименование поставляемого товара, работ, услуг	Источник финансирования	Ед. изм. (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу, руб.	Сумма, руб.
1.	Завтраки (1-4 классы)	Средства бюджетных учреждений (субсидия из Федерального бюджета)	Дето-день	3525	78,05	275 126,2

ЗАКАЗЧИК:

Директор

/ Крыжко Н.В. /

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор

/ Шадрин Д.В. /

М.П.

Приложение № 3
к Контракту № 01/2025
от «13» января 2025 г.

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

прилагается отдельными файлами в формате .xlsx и является неотъемлемыми частями
настоящего контракта

ЗАКАЗЧИК:
Директор

М.П. / Крыжко Н.В. /



ИСПОЛНИТЕЛЬ:
Генеральный директор

М.П. / Шадрин Д.В. /

