

Договор № 1

оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся МБОУ СОШ № 6 участника специальной военной операции

п.Нежинский

« 09 » января 2024г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 6 " Предгорного муниципального округа Ставропольского края, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Погудиной Елены Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Верона», в лице Синнер Владислав Андреевич «Исполнитель», действующего на основании Устава с другой стороны, в дальнейшем «стороны», в соответствии с п.4 ч.1ст 93с 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 – Федеральный закон № 44-ФЗ) заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся участника специальной военной операции общеобразовательной организации своими силами (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1 к контракту) и согласно примерному меню (приложение №4 к контракту), являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню). Условия оказания услуги, требования к качеству услуги перечислены в разделе 6 контракта.

1.3. Исполнитель ежедневно составляет и согласовывает с Заказчиком меню для питания учащихся в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню (приложение № 4 к контракту);

1.4. Приготовление пищи Исполнителем осуществляется ежедневно (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантинном, чрезвычайными ситуациями, а также по иным причинам).

1.5. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке.

1.6. Перечень, объем услуги, описание и технические характеристики, а также иная необходимая информация определены в техническом задании (приложение № 2 к контракту).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена настоящего контракта составляет: **5496 рублей 92 копеек** (пять тысяч четыреста девяносто шесть рублей 92 копейки), НДС не облагается (УСН).

2.2. Источники финансирования: бюджет ПМО СК.
Оказание услуги по организации горячего питания (завтраки/обеда) для обучающихся участника специальной военной операции; за счет средств бюджета Предгорного муниципального округа Ставропольского края на 2024 год.

2.3. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации

2060702 0220177130 6/2 24ч 286¹
Контр

Без ЕИС

заказчиком.

2.4. Цена контракта устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта.

2.5. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг, стоимость продуктов питания, заработную плату сотрудников, хозяйственные и канцелярские расходы, и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

2.6. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.7. Цена настоящего контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного контрактом количества, качества оказываемой услуги и иных условий исполнения контракта.

2.8. Цена контракта может быть изменена, по предложению заказчика увеличивается предусмотренный контрактом 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.

2.9. Расчет с исполнителем за оказанную услугу осуществляется заказчиком в российских рублях. Аванс не предусмотрен.

2.10. Оплата оказанной услуги осуществляется заказчиком ежемесячно в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц (на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета и счета-фактуры. Счет-фактура выставляется исполнителем в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2.11. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя.

2.12. В случае изменения своего расчетного счета исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в контракте счет исполнителя, несет исполнитель.

2.13. Обязанности заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета заказчика.

2.14. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

2.15. Оплата по контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате исполнителю по контракту.

3. СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

3.1: Срок оказания услуг: периоды с 09 января 2024 года по 29 февраля 2024 года.

График питания: 1 раз в день с понедельника по пятницу/субботу (за исключением воскресений и праздничных дней) в учебное время: завтрак - с 09:00 до 12:00, обед - с 14:00 до 16:00.

3.2. Место оказания услуг: по юридическому адресу заказчика, пищеблок.

3.3. Категория учащихся, получающих горячее питание: оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся МБОУ СОШ № 6 участника специальной военной операции

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Предоставить исполнителю сведения о количестве питающихся учащихся.

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 9.00 и передан исполнителю не позднее 8 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего контракта.

4.1.3. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.1.4. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.5. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему контракту подписать документы по приемке.

4.1.6. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.1.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.1.8. На основании пункта 11 части 1 статьи 17.1. Федерального закона от

26.07.2006 N 135-ФЗ (ред. от 24.04.2020) "О защите конкуренции" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020) предоставить помещение и имущество пищеблока и заключить договор безвозмездного пользования.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный заказчиком срок.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания документов по приемке и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

4.2.3. В любое время в период действия настоящего контракта осуществлять контроль за ходом и качеством оказания исполнителем услуг, предусмотренных настоящим контрактом, без вмешательства в деятельность исполнителя.

4.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

4.2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

4.2.8. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.9. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

4.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.12. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату выполненных исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

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

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему контракту в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.4.2. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.

4.4.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.4.4. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4.5. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.4.6. Обеспечивать своими силами и за свой счет наличие оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Осуществлять за свой счет, ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

4.4.7. Вести следующий пакет документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

технологические карты;

ежедневное меню,

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (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, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

4.4.8. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню,

разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

4.4.9. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

4.4.10. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации. На персонал, привлекаемый к оказанию услуги, Исполнитель обязан предъявить справки об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям.

4.4.11. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.12. Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.4.13. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Также до окончания риска распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) необходимо:

- организовать входной фильтр (измерение температуры тела персонала, при обнаружении повышенной температуры тела направлять домой и осуществлять дальнейший контроль вызова врача для оказания первичной медицинской помощи на дому);

- проводить профилактическую дезинфекцию помещений, с включением мер личной гигиены, использованием масок для защиты органов дыхания, частым мытьем рук с мылом или обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;

- проводить санитарно-просветительную работу среди сотрудников по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) с использованием всех

доступных форм и средств;

- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;
- организовать обеззараживание воздуха бактерицидными лампами и/или устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (автономные или встроенные в систему вентиляции ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа – рециркуляторы);
- на период осложнения эпидемиологической ситуации рекомендовать сотрудникам ограничить выезды за пределы Ставропольского края, Российской Федерации и не планировать организованные поездки группами;

4.4.14. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.4.15. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья обучающихся, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, технических регламентах, санитарно-эпидемиологических требованиях.

4.4.16. Безвозмездно исправить по требованию заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

4.4.17. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.4.18. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего контракта.

4.4.19. Производить за свой счет ремонт оборудования и инвентаря, переданного по договору безвозмездного пользования Заказчиком.

4.4.20. За свой счет устранять аварии на инженерных коммуникациях пищеблока, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работника Исполнителя.

4.4.21. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.4.22. Обеспечить контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуги горячего питания, качества приготовленных блюд в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ

5.1. Заказчик приказом назначает ответственное лицо для контроля оказываемой исполнителем услуги.

5.2. Приемка результата исполнения контракта осуществляется в порядке, установленном законодательством РФ и настоящим контрактом с использованием документов, оформленных на бумажном носителе или в виде электронных документов, сформированных в единой информационной системе (далее ЕИС) в электронной форме и подписанных электронной подписью.

Электронные документы о приемке оказанных услуг в рамках исполнения настоящего контракта, сформированные в ЕИС в электронной форме и подписанные электронными подписями по правилам Федерального закона от 06.04.2011 №63-ФЗ «Об электронной подписи», признаются электронными документами, равнозначные документам на бумажном носителе, подписанными собственноручными подписями.

Исполнитель направляет в адрес Заказчика в качестве первичных документов, подтверждающих оказание услуги - универсальный передаточный документ, в том числе корректировочные документы к нему, сформированные в ЕИС в электронной форме, подписанный электронной подписью, либо направляет Заказчику 2 (два) экземпляра Акта приема-передачи оказанных услуг или универсального передаточного документа на бумажном носителе.

5.3. Заказчик обязан провести экспертизу результатов оказанной услуги и, в случае отсутствия оснований, препятствующих приемке оказанной услуги, и отсутствия замечаний, подписать в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы

документы по приемке, либо в случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы, отклонений, препятствующих приемке оказанной услуги, направить исполнителю отказ от приемки оказанной услуги с изложением причин отказа и выявленных недостатков. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты поступления письменного отказа заказчика, либо направить заказчику отказ от устранения выявленных недостатков с изложением причин отказа. Повторное рассмотрение документов осуществляется в порядке, определенном в настоящем пункте.

Подписание документа о приемке, представленного Исполнителем для осуществления приемки, с подписью и печатью (при наличии) Исполнителя или электронные документы о приемке оказанной услуги в соответствии с п. 5.2 настоящего Контракта осуществляется в срок не более 5 (пяти) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы после оказания услуги. В случае осуществления приемки оказанной услуги путем формирования электронных документов в ЕИС Заказчик подписывает электронной подписью первичные учетные документы, подтверждающие оказание услуги, в том числе корректировочные документы к ним, направленные Исполнителем.

5.4. В случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы оказанной услуги, нарушений требований настоящего контракта, не препятствующих приемке оказанной услуги и такие нарушения устранены исполнителем, заказчик подписывает документы по приемке оказанной услуги на бумажном носителе или в форме электронного документа в ЕИС, подписанного электронной цифровой подписью, и направляет его исполнителю.

5.5. Устранение недостатков осуществляется исполнителем в полном объеме в течение 2 (двух) рабочих дней с даты получения соответствующего требования.

Устранение недостатков осуществляется за счет исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по контракту.

5.6. Фактом подтверждения исполнения обязательств исполнителем по контракту считается подписание заказчиком, без замечаний к объему оказанной услуги, Акта приема-передачи оказанных услуг, оформленного в установленном порядке.

6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

6.1.1. Качество услуги по организации горячего питания учащихся должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

«СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков.

Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»).

В случае, если в ходе исполнения контракта указанная нормативная документация утратит силу, Исполнитель должен руководствоваться действующими на территории Российской Федерации законами, нормами и правилами, регулирующими требования к оказанию услуги и качеству оказываемой услуги.

6.2. Требования к помещению:

6.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

6.2.2. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

6.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

6.2.4. Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

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

6.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.

6.3. Технология приготовления пищи:

6.3.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

6.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона (приложение № 4 к контракту).

6.4.2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

6.4.3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника заказчика и/или уполномоченных лиц заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

6.4.4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

6.4.5. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75°C , вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C , холодные блюда и напитки – не выше 14°C . Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

6.4.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

6.4.7. Заказчик предоставляет исполнителю помещения и оборудование для организации горячего питания, принадлежащие ему на праве оперативного управления, по договору безвозмездного пользования имуществом, на срок выполнения услуги выполнение текущего ремонта используемых помещений и оборудования.

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта обеспечивает все обязательства

Поставщика, предусмотренные настоящим Контрактом, включая:

- исполнение основного обязательства по поставке Товара;
- предоставление Поставщиком Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчетные документы;
- соблюдение срока поставки;
- возмещение убытков, причиненных Заказчику Поставщиком в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения, предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

7.2. Исполнение настоящего Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона N 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Заказчика. Способ и срок действия обеспечения исполнения настоящего Контракта определяется Поставщиком самостоятельно.

7.3. В случае если обеспечение исполнения настоящего Контракта представлено в форме безотзывной банковской гарантии, срок действия такой банковской гарантии должен превышать предусмотренный настоящим Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона N 44-ФЗ.

7.4. В ходе исполнения настоящего Контракта Поставщик вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения настоящего Контракта новое обеспечение исполнения настоящего Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона N 44-ФЗ. В случае если настоящим Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения настоящего Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона N 44-ФЗ.

7.5. Денежные средства, внесенные Поставщиком в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется), в том числе части этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения настоящего Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона N 44-ФЗ возвращаются Поставщику в течение 15 дней с даты исполнения Поставщиком своих обязательств по настоящему Контракту.

7.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется поставщиком), лицензии на осуществление банковских операций Поставщик обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта в срок не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Поставщика о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона N 44-ФЗ.

7.7. В случае заключения настоящего Контракта с Поставщиком по результатам определения Поставщика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона N 44-ФЗ Поставщик освобождается от предоставления обеспечения исполнения настоящего Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Закона N 44-ФЗ, в случае предоставления Поставщиком информации согласно части 8.1 статьи 96 Закона N 44-ФЗ.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

8.2. В случае неисполнения Поставщиком условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

8.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из

Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

8.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим 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 настоящим Контрактом и фактически исполненных Поставщиком.

8.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, штраф устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей и составляет 21339,94 рублей.

8.6. За каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона № 44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в пункте 7.4 настоящего Контракта.

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

8.8. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Контрактом, Поставщик вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства.

8.9. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Поставщик вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 1000 (одна тысяча) рублей 00 копеек.

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

8.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

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

9. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

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

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого

законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.3. В случае возникновения у сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

9.4. В случае нарушения одной стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе контракта действий и/или неполучения другой стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям контракта не относятся.

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

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

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

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

11. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

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

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные

при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

11.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

12.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента заключения и действует по 29 февраля 2024 г. (включительно) (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

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

отступления исполнителя от условий контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустранимыми;

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

12.3. Контракт может быть изменен по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, и в соответствии со ст.95 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд».

12.4. Исполнитель представляет по запросу заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему контракту.

12.5. При исполнении контракта не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.6. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

12.7. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в контракте.

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

12.8. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

12.9. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.10. Контракт заключен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон, в порядке, предусмотренном статьей 83.2 ФЗ-44.

12.11. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация.

Приложение № 2 – Техническое задание.

Приложение № 3 – Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Приложение № 4 – Примерное меню.

13. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 6» Предгорного
муниципального округа Ставропольского края.
(МБОУ СОШ №6) Юридический адрес
Учреждения: 357375, Ставропольский край,
Предгорный район, поселок Нежинский, улица
Звездная, 1.
E-mail: neginsk@yandex.ru
Банковские реквизиты:
ИНН 2618012771
КПП 261801001
Единый казначейский счет 40102810345370000013
Казначейский счет 03234643075480002100
БИК 010702101
Отделение Ставрополь банка России//УФК по
Ставропольскому краю г. Ставрополь

Заказчик МБОУ СОШ № 6

Директор школы



/ Погодина Е.В. /

ПОСТАВЩИК:

Общество с ограниченной ответственностью
«Верона» ООО «Верона»
юридический адрес, 357350, Ставропольский
край, Предгорный м.о., ст. Ессентукская,
переулок Юцкий д.1
фактический адрес, 357350, Ставропольский
край, Предгорный м.о., ст. Ессентукская,
переулок Юцкий д.1
телефон, 8 (87961) 5-13-93, 8
(928) 362-63-80
ИНН, КПП, 2618024801/261801001
ОГРН 1212600012525
банковские реквизиты,
Р/сч 40702810660100024724
Кор счет 30101810907020000615
БИК 040702615
Банк: Ставропольское отделение №5230 ПАО
Сбербанк

Руководитель: Синнер В.А..
э.п.



Приложение № 1
к договору № 1
от « 09 » января 2024г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу НДС, коп. без руб.	Сумма НДС, коп. без руб.
1	Оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся МБОУ СОШ № 6 участника специальной военной операции	дето-дни	62	88,66	5496.92
Итого: 5496 рублей 92 копейки (пять тысяч четыреста девяносто шесть рублей 92 копейки).					

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ СОШ № 6
(Погудина Е.В.)
М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ
Директор

М.П.



Синнер В.А..)

Приложение № 2
к договору № 1
от « 09 » января 2024г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Категория учащихся, получающих горячее питание: оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся МБОУ СОШ № 6 участника специальной военной операции
График питания: График питания: 1 раз в день с понедельника по пятницу/субботу (за исключением воскресений и праздничных дней) в учебное время: завтрак - с 09:00 до 12:00, обед - с 14:00 до 16:00. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед).

Питание учащихся производится согласно двухнедельного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся:

- обучающиеся в 1 смену получают горячее питание согласно меню (завтраки);
- обучающиеся во 2 смену получают горячее питание согласно меню (обеда);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся в спортивных классах обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед).

Примерное меню, разработанное в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню) (в отдельном вложении)

Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

«СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Наличие необходимого оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Исполнитель осуществляет своими силами и за свой счет, в том числе ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

Исполнитель обеспечивает достаточным штатом квалифицированных работников и организывает повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обеспечивает надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Условия оказания услуги, требования к качеству услуги перечислены в разделе 6 контракта.



/ Погудина Е.В. /



(Синнер В.А.)

Пищевые продукты,
которые не допускаются в питании детей в целях
предотвращения возникновения и распространения инфекционных
и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии
с приложением 6 к САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ЗАКАЗЧИК

Директор школы



МП

/ Погудина Е.В. /

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор



(Синнер В.А..)

Приложение № 4
к договору № 1
от « 09 » января 2024г

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
(прилагается отдельным файлом)

ЗАКАЗЧИК

Директор школы



/ Погудина Е.В. /

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор



(Синнер В.А.)