КОНТРАКТ № 2024.3301

на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам *начального общего, основного общего и среднего общего образования*

г. Зеленогорск, Красноярский край *«09» января 2024 г.*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 169» (МБОУ "СОШ № 169"), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Козыревой Бэллы Калсыновны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью кафе «Парус» (ООО кафе «Парус»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директора Миронова Романа Евгеньевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», руководствуясь Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на основании п. 5 ч. 1 ст. 93, заключили настоящий контракт о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам *начального общего, основного общего и среднего общего образовании* в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуги: пищеблок МБОУ «СОШ № 169», расположенный по адресу: Красноярский край, г. Зеленогорск, ул. Гагарина, д. 11, ул. Гагарина, д.21.

1.4. Срок оказания услуг: с 09.01.2024 по 31.01.2024 г.

1.5. Идентификационный код закупки: 24 3 2453010970245301001 0041 000 0000 243.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена настоящего Контракта составляет **487 096,40 (Четыреста восемьдесят семь тысяч девяносто шесть) рублей 40 копеек**, НДС не облагается (на основании ст. 26.2 Налогового кодекса Российской Федерации).

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом №44-ФЗ, настоящим контрактом.

Подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя сумма, 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.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Контракте в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта оказанных услуг (документа о приемке), предусмотренного частью 7 статьи 94 настоящего Федерального закона без замечаний Заказчика.

2.4. Источник финансирования: Бюджет города Зеленогорска: софинансирование из средств местного бюджета, субсидия из краевого бюджета, федерального бюджета.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. **Заказчик обязан:**

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.1.6. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания обучающихся, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания обучающихся.

3.2. **Заказчик вправе:**

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке) в порядке, установленном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока действия контракта по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню.

3.2.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта.

3.2.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

3.2.10. Осуществлять забор проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР, ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

Заказчик направляет Исполнителю соответствующее уведомление не позднее чем за 1 (один) рабочий день до осуществления забора проб. Забор проб осуществляется Заказчиком своими силами или с привлечением экспертной организации не чаще 2 (двух) раз в месяц в отношении каждого отдельного вида используемого пищевого продукта.

3.3. **Исполнитель обязан:**

3.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

3.3.2. 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.

3.3.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.3.4. 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.

3.3.5. 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.

3.3.6. 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 случая, 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.

3.3.7. 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.

3.3.8. 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.

3.3.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.3.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту).

3.3.11. Организовать питание в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания, согласованным с заказчиком.

При оказании услуг по организации питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин[1].

3.3.12. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

3.3.13. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.14. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.3.15. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико- химические, радиологические, паразитологические

[1] Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий должна происходить в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения». Если в период действия Контракта изменяются нормативно-технические документы, Исполнитель обязан осуществлять оказание услуг в соответствии с нормативно-технической документацией, действующей в момент исполнения Контракта.

показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

3.3.16. В установленный в письменном уведомлении Заказчика срок предоставить для забора проб продукты питания, используемые для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР, ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

3.3.17. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.18. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

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

В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.20. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.
Скоропортящийся груз (товар) должен перевозится с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.3.21. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятии общественного питания.

3.3.22. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд)[2].

---

[2] Бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции[2] должен проводиться в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Если в период действия Контракта изменяются нормативно-технические документы, Исполнитель обязан осуществлять оказание услуг в соответствии с нормативно-технической документацией, действующей в момент исполнения Контракта.

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.23. В течении 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.3.24. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.3.25. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 3(трех) рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.26. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.27. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.28. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.29. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.30. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд в соответствии с действующим законодательством.

3.3.31. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

3.3.32. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.33. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

3.3.34. Представлять по запросу Заказчика в течение 3 (трех) рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация

соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

3.3.35. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять заказчику документы, указанные в п. 3.3.33 контракта, в течение 3 (трех) рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.36. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.5 контракта.

3.3.37. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.38. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

3.3.39. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.40. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.41. В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.3.42. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 3 к Контракту.

3.3.43. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания в соответствии с Приложением 4 к Контракту.

3.3.44. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 5 к Контракту.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

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

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.4.5. Исполнитель или представитель Исполнителя вправе присутствовать при осуществлении забора проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР, ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.

4.3. При получении готовых блюд уполномоченные лица Заказчика обязаны проверить соответствие получаемых блюд по количеству и весу с данными, указанными в раздаточной ведомости, при соответствии данных расписываются в их получении с указанием расшифровки подписи.

4.4. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.5. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

Заказчик осуществляет приемку результатов оказанных услуг, включая оформление результатов приемки, в течение 7 (семи) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику подписанного исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке).

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченными представителями обеих сторон.

4.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг, являются: акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.8. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в порядке. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

4.9. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 2 (двух) рабочих дней с момента направления запроса. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

4.10. В соответствии с действующим законодательством РФ Заказчик предоставляет во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и необходимые Исполнителю для оказания услуг. Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 14 (четырнадцати) рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.

4.11. В соответствии с действующим законодательством РФ исполнитель заключает с заказчиком Договор безвозмездного пользования на предоставление во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади, оборудование). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 14 (четырнадцати) рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации, в размере, установленным положениями Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком,

исполнителем) о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063»(далее – Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

5.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

5.3. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

5.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.7. Заказчик вправе удержать сумму неисполненных подрядчиком требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Законом №44-ФЗ.

6.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации, такой отказ осуществляется в соответствии со статьёй 95 Закона №44-ФЗ.

6.3. В случаях, установленных ч.15 ст.95 Закона № 44-ФЗ, Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

7.1. 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.

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 коррупционные действия: дача/ получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путём.

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.9.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

8.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

8.4. Неизвещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.9.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке в соответствии с частью 16 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Срок рассмотрения претензии составляет 5 (пять) рабочих дней со дня ее получения.».

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

10.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до «31» декабря 2024 г.

10.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

10.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

10.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику в соответствии с частью 6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Контракта, являются его неотъемлемой частью.

10.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

10.8. Приложения:

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Спецификация

Приложение №3 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания.

Приложение №4 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания.

Приложение №5 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания.

11. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик	Исполнитель
МБОУ «СОШ № 169» Юридический адрес: 663690, Россия, Красноярский край, г. Зеленогорск, ул. Гагарина, 11 ОГРН 1052453012226 Банковские реквизиты: ИНН/КПП 2453010970/245301001 р/с 40102810245370000011 казначейский счет 03234643047370001900 Отделение Красноярск Банка России// УФК по Красноярскому краю г. Красноярск БИК 010407105 Финансовое управление Администрации ЗАТО г. Зеленогорска (МБОУ «СОШ № 169», л/с 20196Х90450,	**ООО кафе «Парус»** 663690, г. Зеленогорск, Красноярский край, ул. Набережная, 64 ИНН 2453000556, КПП 245301001 ОГРН 1022401483917 р/с № 40702810731140100158 Красноярское отделение 8646 ПАО «Сбербанк» БИК 040407627 к/с № 30101810800000000627 parus_64@bk.ru

21196X90450) тел/факс 8(39169) 3-51-51; 3-45-73; 4-03-28 электронная почта: cekretar169@yandex.ru; Директор _____ Б.К. Козырева **Контракт подписан усиленной электронной подписью**	Директор _____ Р.Е. Миронов **Контракт подписан усиленной электронной подписью**

Приложение №1

Техническое задание

1. Предмет Контракта: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 169»
2. Срок оказания услуг, объем услуг: с 09.01.2024 по 31.01.2024 г
3. Место оказания услуг:

Пищеблок и столовая в здании МБОУ «СОШ № 169»:

- расположенная по адресу: Красноярский край, г. Зеленогорск, ул. Гагарина, 11;
- расположенная по адресу: Красноярский край, г. Зеленогорск, ул. Гагарина, 21.

4. Условия оказания услуг: Услуги питания оказываются в столовой доготовочного типа. Работа на доготовочном пищеблоке должна быть организована на сырье и (или) полуфабрикатах высокой готовности. Услуги должны быть оказаны собственными силами и средствами Исполнителя, без привлечения субподрядчиков.

Исполнитель должен принять на себя обязательство организовать питание для учащихся МБОУ «СОШ № 169», чье питание оплачивается родителями (законными представителями). Питание для таких учащихся должно быть организовано на тех же условиях, что и для льготных категорий учащихся.

Оплату питания учащихся производят родители (законные представители) безналичным платежом на счет Исполнителя через систему «Элитная школа» (ООО "Элитная школа").

Исполнитель ежедневно осуществляет сбор заявок от классных руководителей МБОУ «СОШ № 169» на организацию горячего питания определенного количества учащихся 1-11 классов.

5. Порядок формирования цены контракта

Цена контракта должна включать в себя:

1) расходы на приобретение продуктов питания, погрузку-разгрузку и доставку продуктов питания до пищеблока заказчика;

2) стоимость услуг по организации питания: расходы на формирование и оплату труда бригад специалистов для работы на пищеблоке заказчика; расходы на обеспечение работников пищеблока спецодеждой и средствами личной гигиены в соответствии с действующими нормативами; расходы на укомплектование пищеблока аптечками для оказания первой медицинской помощи; расходы на оплату медицинского осмотра и санитарно-гигиенического обучения работников пищеблока;

3) расходы на уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

4) возмещение расходов за потребленные энергоресурсы. (Исполнитель производит возврат расходов, связанных с оплатой коммунальных услуг за потребленные энергоресурсы в процессе оказания услуг по организации питания обучающихся (за холодную воду, теплоноситель, электричество, отопление, водоотведение).

6. Форма, срок и порядок оплаты оказанных услуг:

Оплата оказанных услуг осуществляется по фактическому количеству питающихся. Оплата оказанных услуг осуществляется Заказчиком на основании представленных Исполнителем счетов (счетов-фактур) и актов оказанных услуг. К актам оказанных услуг прилагается реестры (своды) фактически питающихся учащихся, сверенные с Заказчиком. В счете (Счете-фактуре) и акте оказанных услуг обязательно указывается номер и дата контракта. Документы (оригиналы) за оказанные услуги, указанные в п. 2.3 Контракта, предоставляются «Исполнителем» в срок до 20 числа месяца, следующего за расчетным. Оплата услуг производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты приемки услуг. «Заказчик» осуществляет приемку оказанных услуг и проводит экспертизу своими силами в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента получения от «Исполнителя» акта оказанных услуг и счета (счет-фактуры).

7. Обеспечение требований к устройству и содержанию помещений:

Исполнитель обязан:

1) обеспечить объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность продукции ее реализацию.

2) обеспечить за свой счет надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря, исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования

предприятия, наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, санитарной одежды и других предметов материально-технического оснащения, проведение мероприятий по дезинфекции.

3) осуществлять строгое соблюдение правил приема продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, соответствующих гигиеническим требованиям, предъявляемым к ним, при наличии документов удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, проводить бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции с целью контроля за их качеством.

4) Бережно пользоваться имуществом Заказчика;

5) В день подписания Контракта принять у Заказчика имущество по актам приема-передачи, по окончании срока действия контракта передать вышеуказанное имущество "Заказчику" в надлежащем, качественном состоянии.

6) Нести ответственность за ущерб, причиненный в результате порчи, аварий, допущенных по вине работников "Исполнителя", а также непринятия соответствующих необходимых мер в случае стихийных бедствий и других непредвиденных ситуаций, обеспечить ремонт и восстановление за свой счет.

7) Экономить коммунальные ресурсы. Не совершать действий, способных вызвать повреждение или разрушение имущества и расположенных в них инженерных коммуникаций, содержать имущество в полной исправности и образцовом санитарном состоянии. Возмещать расходы за потребленные энергоресурсы (п.4 раздела 5).

8) Соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии, государственного пожарного надзора, гражданской обороны, не допускать действий, ухудшающих состояние окружающей среды. Организовать работу по обеспечению пожарной безопасности. Обеспечить контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока; обеспечить содержание помещений и оборудования "Заказчика" в надлежащем состоянии в соответствии с правилами пожарной безопасности и правилами эксплуатации оборудования.

9) Не производить никаких работ или действий, нарушающих спокойствие граждан с 23:00 часов до 06:00 часов.

10) Обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к Объекту для осмотра и проверки содержания и соблюдения условий Контракта.

11) Не производить никаких перепланировок и переоборудования имущества, Заказчика без его письменного разрешения. Стоимость произведенного неотделимого улучшения имущества по окончании срока Контракта Заказчиком не возмещается.

12) Письменно сообщить Заказчику не позднее, чем 7 дней, о предстоящем освобождении имущества, как в связи с окончанием срока действия Контракта, так и при досрочном освобождении, и сдать имущество по акту приема-передачи в исправном состоянии с учетом нормального износа. По истечении срока Контракта, а также при досрочном его расторжении передать Заказчику все произведенные на имуществе перестройки и переделки, а также улучшения, составляющие принадлежность имущества без взимания стоимости расходов с Заказчика.

13) При расторжении Контракта, как по истечении срока, так и при досрочном расторжении освободить имущество в день подписания акта приема-передачи.

14) Не передавать имущество третьим лицам, не сдавать в аренду, пользование, не отчуждать, не вносить в качестве залога, не вносить в качестве вклада в уставный капитал хозяйственных товариществ и обществ или паевого взноса в производственный кооператив.

15) Сдача имущества производится при участии представителя Заказчика. Если состояние возвращаемого имущества по окончании Контракта или досрочном его расторжении хуже допустимого амортизационным сроком, то Исполнитель возмещает Заказчику причиненный ущерб /убытки/ в соответствии с действующим законодательством.

16) Использовать имущество Заказчика исключительно по прямому назначению.

17) Своевременно проводить наладки, поверки и клеймения весоизмерительного оборудования пищеблока.

8. Формирование бригады специалистов для работы на пищеблоке в соответствии с объемом оказываемых услуг в учреждении Заказчика:

Исполнитель обязан:

1) обеспечить укомплектование школьной столовой высоко профессиональным персоналом, прошедшим гигиеническую подготовку, имеющим опыт работы в образовательных учреждениях, и оплатить работу бригады специалистов на пищеблоке заказчика;

2) обеспечить прохождение сотрудниками пищеблока медицинского осмотра за свой счет. Все сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров в соответствии с приказами и инструкциями по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке не реже 1 раза в 2 года.

Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания;

3) обеспечить за свой счет сотрудников пищеблока санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены и средствами личной гигиены. Организует регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды;

4) обеспечить наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

5) организует санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

6) обеспечить выполнение постановлений, предписаний Межрегионального управления №42 ФМБА России.

7) Обеспечить проведение генеральной уборки не реже одного раза в неделю;

8) Обеспечить ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

9) Обеспечить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования для обеззараживания воздуха; Обеспечить проветривание столовой в перерывах между приемами пищи.

10) Организовать работу обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, обеспечить раздачу, сбор и утилизацию одноразовых масок.

9. Обеспечение питанием обучающихся в МБОУ «СОШ № 169»:

Исполнитель обязан:

1) осуществлять приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и с соблюдением требований санитарного законодательства, в том числе, СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г № 32.

2) Разрабатывать примерное двух недельное меню и пищевую ценность приготавливаемых блюд для каждой возрастной категории обучающихся 1-11 классов. Меню должны быть разработаны в соответствии с установленным СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г № 32 (меню разрабатываются Исполнителем и согласовываются с заказчиком и с Межрегиональным управлением № 42 ФМБА России в г. Зеленогорске); После согласования с Заказчиком меню утверждается Исполнителем. Осуществлять горячие питание детей по цикличному меню, с учетом сезонности.

3) регулярно проводить бракераж пищи в присутствии представителя Заказчика

4) Допускать медицинских работников Заказчика для контроля за организацией питания и качества продукции. Производить вместе с медицинским работником отбор суточных проб в соответствии с требованиями СанПина 2.3/2.4.3590-20. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Вести бракеражный журнал. Выборочно проводить контрольные закладки сырья при приготовлении блюд;

5) осуществлять производственный контроль в соответствии с утвержденной программой (планом) производственного контроля технологических процессов, связанных с приготовлением блюд, разработанной в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

6) ежедневно вывешивать меню согласно СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.Проводить сервировку столов, уборку помещений пищеблока, столов в обеденном зале учреждения и мытье посуды после каждого приема пищи;

7) содержать в надлежащем состоянии помещение пищеблока, поддерживать чистоту и порядок: ежедневно производить текущую уборку, один раз в месяц - генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

8) Отвечать требованиям: отсутствие проб готовой продукции, несоответствующих требованиям микробиологической безопасности по результатам государственного надзора за последние 3 года;

9) Обеспечить надлежащие условия доставки и хранения пищевых продуктов;

10) «Исполнитель» организует производственный контроль с проведением лабораторных испытаний за качеством и безопасностью продукции.

11) «Исполнитель» своевременно выполняет выданные предписания об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства.

10. Поставка продуктов питания на пищеблок Заказчика

Исполнитель обязан:

1) осуществлять собственными силами и за свой счет приобретение и поставку продуктов питания, сырья и (или) полуфабрикатов высокой готовности надлежащего качества на пищеблок учреждения Заказчика, осуществлять погрузку-разгрузку продуктов питания;

2) осуществлять поставку продуктов питания в соответствии со следующими нормативными документами:

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

- осуществлять поставку картофеля свежего очищенного обработанного пиросульфитом натрия согласно ТУ9165-056-79036538-2010 срок реализации не более 48 часов, и очищенные овощи срок реализации 24 часа;

3) осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

4) качество поставляемых продуктов питания должно подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия/декларации соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарные заключения;
-санитарно-эпидемиологические заключения;

6) осуществлять входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания; Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7) использовать при организации питания продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также йодированную соль. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов;

8) Яйцо куриное должно поставляться обработанным, в специальной таре (ёмкости с закрытой крышкой).

9) Разработать перечень дополнительных блюд и кулинарных изделий к согласованному меню. Перечень должен включать в себя следующие сведения: наименование блюда (кулинарного изделия), выход блюда, баланс «белки-жиры-углеводы», номер рецепта при использовании утвержденных рецептурных справочников. При разработке собственного блюда приложить технологическую карту. Цель: обеспечить учащимся широкий ассортимент и возможность выбора кулинарных изделий в рамках согласованного меню.

11. Требования к качеству, безопасности услуг

Услуги, по качеству, безопасности должны соответствовать установленным нормам законодательства РФ о качестве, безопасности услуг в том числе:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32.
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003г. №98;
- Санитарным правилам СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 года № 18;

12. Стороны обязаны соблюдать требования:

- Закона Российской Федерации от 14.07.1992 № 3297-1 «О закрытом административно-территориальном образовании».
- Постановления Правительства Российской Федерации от 11.06.1996 № 693 «Об утверждении Положения о порядке обеспечения особого режима в закрытом административно - территориальном образовании, на территории которого расположены объекты Государственной корпорации по атомной энергии «Росатом».
- Инструкции о пропускном режиме на территории закрытого административно - территориального образования Зеленогорска, утвержденной постановлением Администрации ЗАТО г. Зеленогорска от 23.05.2011 № 188-п.
- Иные права и обязанности Сторон определяются положениями контракта и действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

Заказчик	Исполнитель
Директор _____ Б.К. Козырева **Контракт подписан усиленной электронной подписью**	Директор _____ Р.Е. Миронов **Контракт подписан усиленной электронной подписью**

Приложение №2

Спецификация

№ п/п	Наименование услуг	Количество детодней	Цена за единицу услуги, рублей	Сумма, рублей
1	2	3	4	5
1	Горячий завтрак обучающихся в 1-4 классах	2916	82,96	241 911,36
2	Горячий завтрак обучающихся в 1-4 классах	121	96,46	11 671,66
3	Горячее питание обучающихся с 6 - 10 лет из малообеспеченных семей	17	82,96	1 410,32
3	Горячее питание обучающихся с 11 - 18 лет из малообеспеченных семей	294	96,46	28 359,24
4	Горячее питание обучающихся в возрасте 6-10 лет с ограниченными возможностями	737	207,41	152 861,17
5	Горячее питание обучающихся в возрасте 11-18 лет с ограниченными возможностями	135	241,15	32 555,25
6	Горячий завтрак обучающихся в возрасте с 11-18 лет, из семей лиц, принимающих участие в СВО	190	96,46	18 327,40
	Итого			**487 096,40**

Итого: **487 096,40 (Четыреста восемьдесят семь тысяч девяносто шесть) рублей 40 копеек**, НДС не облагается (на основании ст. 26.2 Налогового кодекса Российской Федерации).

Заказчик	Исполнитель
Директор _____ Б.К. Козырева **Контракт подписан усиленной электронной подписью**	Директор _____ Р.Е. Миронов **Контракт подписан усиленной электронной подписью**

Приложение №3

Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.
- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),
- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,
- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;
- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;
- обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,
- представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,
- уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,
- разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;

4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

Приложение № 4

Требования к сотрудникам при оказании услуг
по организации питания

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;

2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;

3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

Приложение № 5

Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;

2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;

3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников,

4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Guid файла контракта: f16151fd-317e-4470-9e7f-3936c4066a4a

Номер закупки/заказа: 7148672

Данные электронной подписи Владелец: Козырева Бэлла Калсыновна Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №169", 2453010970 245301001 Подписано: 09.01.2024 11:11:18 **Данные сертификата** Серийный номер: 37CF6B82C00EF9D2630B0FE169F39BE5 Срок действия: 10.05.2023 07:45:00 - 02.08.2024 07:44:00	**Данные электронной подписи** Владелец: Миронов Роман Евгеньевич Организация: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ КАФЕ "ПАРУС", 2453000556 245301001 Подписано: 09.01.2024 11:10:11 **Данные сертификата** Серийный номер: 028AFE5100E7B04E9E4CCEBA39F13C1B00 Срок действия: 29.12.2023 07:48:32 - 29.03.2025 07:58:32
Документ подписан электронной подписью	**Документ подписан электронной подписью**