

Контракт № 0866300000722000024
на оказание услуг по организации общественного
питания в сфере образования

г. Новомосковск

«21» июня 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования №23», именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице заместителя директора Глядешинной Нины Алексеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Безрукова Ольга Владимировна, именуемый в дальнейшем "Исполнитель", в лице Безруковой Ольги Владимировны, действующей на основании Свидетельства о постановке на учет индивидуального предпринимателя (ОГРНИП 311715418800079 от 07.07.2011 г.), являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года N 209-ФЗ "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" субъектом малого предпринимательства, с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее по тексту - Федеральный закон N 44-ФЗ) (идентификационный код закупки 223711603149871160100100330015629244), заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуг по организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования №23», именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных и выходных дней).

1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемых Услуг установлены в спецификации (приложение N 1 к Контракту), описании объекта закупки (приложение N 2 к Контракту), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания Услуг: Российская Федерация, Тульская область, г. Новомосковск, ул. Проспект Победы, д. 7-б.

1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя, в т.ч. до пунктов раздачи в филиалах Заказчика.

Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.

График выдачи готового питания согласовывается Исполнителем с Заказчиком.

1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания Услуг, закупается за счет средств Исполнителя.

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Общая цена Контракта составляет 2 029 001,44 руб. (Два миллиона двадцать девять тысяч один рубль 44 копейки), НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.

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 Заказчиком.

Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуг по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

2.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренного Контрактом количества оказанных Услуг и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанных Услуг не более чем на десять процентов или

уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанных Услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Конtrakта пропорционально дополнительному объему оказанных Услуг исходя из установленной в Контракте цены оказанных Услуг, но не более чем на десять процентов цены Конtrakта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанных Услуг Стороны Конtrakта обязаны уменьшить цену Конtrakта исходя из цены единицы Услуги.

2.3. Расчет с Исполнителем за оказанные Услуги осуществляется Заказчиком в российских рублях.

2.4. Оплата оказанных Услуг осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных Услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания Услуг (счет, счет-фактура¹, акт сдачи-приемки оказанных Услуг).

2.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подрядчика, несет Исполнитель.

2.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Конtrakта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

2.7. Источник финансирования – средства бюджетного учреждения.

2.7.1. Оплата по настоящему Контракту осуществляется: по КВР 244.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных Услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Конtrakта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

3. Сроки оказания Услуг

3.1. Срок оказания Услуг: с 01.09.2022 по 31.12.2022 года (за исключением каникулярных, праздничных и выходных дней).

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек;

- экспертного заключения выполненных Исполнителем Услуг в части их соответствия условиям настоящего Конtrakта.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю сведения и документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего Конtrakта.

4.1.3. Оплачивать Услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

4.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Конtrakта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

4.1.5. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.6. Перечислить денежные средства, внесенные Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Конtrakта (если такая форма обеспечения исполнения Конtrakта применяется Исполнителем), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Конtrakта в соответствии с пунктом 7.5 настоящего Конtrakта, частью 7.2 и частью 7.3 статьи 96 Федерального закона N 44-ФЗ, при условии надлежащего исполнения

¹ Для исполнителя с общим режимом налогообложения

Исполнителем обязательств по Контракту. При этом срок возврата Заказчиком Исполнителю таких денежных средств не должен превышать 15 (пятнадцать) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, по банковским реквизитам, указанным в Контракте.

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

4.1.8. 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 требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

4.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Гигиенического журнала (сотрудники)" (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

4.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

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

4.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательств, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату оказанных Исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего Контракта. Заказчик вправе осуществлять перечисление суммы неустойки в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации за Исполнителя из средств, подлежащих выплате Исполнителю в связи с приемкой результатов оказанной Услуги.

4.3. Исполнитель имеет право:

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

4.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, утвержденным Исполнителем и согласованным руководителем Заказчика.

4.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

4.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе Исполнителя в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и

цах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража готовой пищевой продукции" (приложение № 3 к 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным циклическим меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава блюд.

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным циклическим меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим.

4.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

4.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.11. настоящего Контракта.

4.4.8. Организовать выдачу пищи в соответствии с утвержденным и согласованным меню и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

4.4.9. Привлекать к оказанию Услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

4.4.10. Ежедневно перед началом работы, медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в "Гигиенический журнал (сотрудники)" (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

4.4.11. Не допускать к оказанию Услуг лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями.

4.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя.

4.4.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.4.15. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.4.16. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции Работники Исполнителя обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания Услуг (пищеблока, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока спецодеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

4.4.19. Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к системам холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными

отходами и содержанию территории. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводит влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.4.20. Обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. "Гигиенический журнал (сотрудники)" предоставлять по первому требованию Заказчика.

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

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

4.4.23. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

4.4.24. Безвозмездно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) рабочего дня.

4.4.25. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

4.4.26. Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Контракта копию уведомления о начале предоставления Услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора) в случаях, определенных действующим законодательством.

4.4.27. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.4.28. Возвратить излишне уплаченные за оказанные Услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных Услуг в течение трех лет с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

4.4.29. Отбор суточной пробы должен проводиться ответственным лицом Исполнителя под руководством ответственного лица Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 25 (двадцать пятого) числа месяца, следующего за месяцем, в котором осуществлялось оказание Услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 10 (десяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

5. Порядок приемки Услуг

5.1. Исполнитель ежемесячно по окончании оказания услуг в течение 5 (пяти) рабочих дней направляет Заказчику документ о приемке, который формирует в единой информационной системе в сфере закупок (далее - ЕИС), подписывает его усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает документ в ЕИС.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой

частью. Если информация в них не соответствует информации в документе о приемке, приоритет имеют сведения, содержащиеся в документе о приемке.

Приемка оказанных услуг в соответствии с контрактом осуществляется Заказчиком в срок не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение 5 (пяти) рабочих дней) с момента размещения Исполнителем документа о приемке в ЕИС.

Заказчик проводит экспертизу результатов исполнения обязательств Исполнителем по настоящему контракту на предмет соответствия оказанных услуг требованиям и условиям настоящего контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (приложение N 4 к Контракту).

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

5.2. В случае установления по результатам экспертизы факта оказания услуги ненадлежащего качества Исполнитель компенсирует Заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы по предъявлению Заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты Заказчика.

5.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком документ о приемке или мотивированный отказ от его подписания посредством размещения данных документов в ЕИС.

5.4. В мотивированном отказе от подписания документа о приемке Заказчиком указываются перечень необходимых доработок и сроки их выполнения.

5.5. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

5.6. В случае установления Заказчиком фактов оказания услуг ненадлежащего качества Исполнитель обязан своими силами и за свой счет в установленные Заказчиком сроки устранить выявленные недостатки.

5.7. Устранение Исполнителем недостатков в оказании услуг не освобождает его от уплаты пени и штрафа по контракту.

6. Условия оказания Услуг, требования к качеству Услуг, требования к их безопасности

6.1. Качество Услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;
- "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки Российской Федерации от 12 апреля 2012 г. N 06-731).
- "СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003);

- "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г.;

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

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила СП 1.1.1058-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).

6.2. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь следующие документы, подтверждающие их качество и безопасность:

– копия сертификата соответствия (декларации о соответствии), в случае, если предоставление данных документов предусмотрено законодательством Российской Федерации;

– копия санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты (*продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, безалкогольные напитки, а также продовольственное сырье, пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников*), представляющие потенциальную опасность для человека, а также на виды пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации, за исключением подлежащих государственной регистрации Роспотребнадзором, выдаваемых в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

– ветеринарный сопроводительный документ в электронной форме на продукцию, поднадзорную ветеринарному контролю и включенную в единый Перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (*в случае, если используется непереработанная пищевая продукция животного происхождения*).

Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Используемые при оказании Услуг продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

6.3. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, порошки или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные

напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

6.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.5. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах Исполнителя продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

6.6. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

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

6.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

6.9. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом Исполнителя.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

6.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых Заказчику через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

6.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. Исполнитель освобожден от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона N 44-ФЗ, в связи с предоставлением в соответствии с частью 8.1 статьи 96 Федерального закона N 44-ФЗ информации, содержащейся в реестре Контрактов, предусмотренном статьей 103 Федерального закона N 44-ФЗ, заключенных Заказчиками, и подтверждающей исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех Контрактов, исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма цен таких Контрактов составляет не менее начальной (максимальной) цены Контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

8. Ответственность сторон

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

8.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Contractом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

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

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

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

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

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

б) 5000 рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Contractа превышает 100 млн. рублей.

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

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

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

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Contractа (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего Contractа).

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

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

б) 5000 рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

8.5.3. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 7.3.7 Контракта, начисляется пеня, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5.4. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

9. Антикоррупционная оговорка

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

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействия легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

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

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий

подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

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

10. Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

10.2. В случае действия обстоятельства 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 обстоятельства непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по Контракту.

10.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия 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, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по 17.02.2023 г. (включительно). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение N 1- Спецификация на 1 листе;

Приложение N 2- Описание объекта закупки на 4 листах;

Приложение N 3 - Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 1 листе;

Приложение N 4 - Экспертное заключение на 1 листе;

Приложение N 5 - Форма "Требование об осуществлении уплаты денежной суммы о независимой гарантии" на 1 листе.

13. Место нахождения и банковские реквизиты сторон заказчик исполнитель

Заказчик	Исполнитель
<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования №23» Адрес: Российская Федерация, индекс - 301666, Тульская область, г. Новомосковск, ул. Проспект Победы, д. 7-б Тел.: 8 (48762) 5-52-88 Факс: 8 (48762) 5-49-55 ИНН / КПП 7116031498 / 711601001 Казначейский счет: 03234643707240006600 БИК 017003983 Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ/УФК по Тульской области Корр./счет: 40102810445370000059 л/с 856200930 ОКПО 12470001 ОКОПФ/ОКФС 75403/14 ОКТМО 70724000001</p>	<p>Индивидуальный предприниматель Безрукова Ольга Владимировна 301650, Тульская область, г. Новомосковск, ул. Мичурина, д.8, кв.24 Телефон 89807236974 E-mail: bezrukovaolga2011@mail.ru ИНН 711606495447 р/с 408028109660000001524 в Отделении № 8604 Сбербанка России г. Тула БИК 047003608 к/сч 30101810300000000608 ОКПО 0177211598 ОКОПФ/ОКФС 50102/16 ОКТМО 70724000001</p>

Заместитель директора


 Н.А. Гладшина


Индивидуальный предприниматель


 О.В. Безрукова


Спецификация

№ н/п	Наименование оказываемых Услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых услуг	Цена за единицу с учетом НДС ² , руб. коп.	Сумма с учетом НДС ³ , руб. коп.
1	Организация общественного питания в сфере образования (1-4 классы)	Человеко-день	26896	65,89	1772177,44
2	Организация общественного питания в сфере образования (5-11 классы)	Человеко-день	8200	31,32	256824,00
Итого					2029001,44

Итого: 2 029 001,44 руб. (Два миллиона двадцать девять тысяч один рубль 44 копейки), НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.

Заказчик
Заместитель директора
МБОУ «Центр образования №23»



Н.А. Гладешина

Исполнитель
Индивидуальный предприниматель



О.В. Безрукова

² Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать: "НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации"

³ Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать "НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации"

Описание объекта закупки

1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации общественного питания в сфере образования

2. Объем оказываемых Услуг.

№ п/п	Наименование оказываемых услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых услуг
1.	Организация общественного питания в сфере образования (1-4 классы)	Человеко-день	26896
2.	Организация общественного питания в сфере образования (5-11 классы)	Человеко-день	8200

- Количество учащихся 1 классов – 75 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 1 классов – 82;
- Количество учащихся 2-4 классов – 253 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 2-4 классов – 82;
- Количество учащихся 5 классов – 47 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 5 классов – 82;
- Количество учащихся 6-8 классов (многодетные) – 20 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 6-8 классов (многодетные) – 82;
- Количество учащихся 9 классов (многодетные) – 8 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 9 классов (многодетные) – 82;
- Количество учащихся 10 классов (многодетные) – 2 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 10 классов (многодетные) – 82;
- Количество учащихся 11 классов (многодетные) – 4 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся 11 классов (многодетные) – 82;
- Количество учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации – 4 человека;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации – 82;
- Количество учащихся с ОВЗ – 9 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся с ОВЗ – 82;
- Количество учащихся-инвалидов – 6 человек;
- Количество дней оказания Услуг для учащихся-инвалидов – 82.

3. Цель оказываемых Услуг: сбалансированное, рациональное питание учащихся муниципальных общеобразовательных организаций.

4. Место оказания Услуг:

Российская Федерация, Тульская область, г. Новомосковск, ул. Проспект Победы, д. 7-б.

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

6. Срок оказания Услуг: с 01.09.2022 года по 31.12.2022 года (за исключением каникулярных, праздничных и выходных дней).

7. Общие требования к оказанию Услуг, их качеству, в том числе технологии оказания Услуг, методам и методике оказания Услуг.

Качество Услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
 - Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
 - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;
 - "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
 - Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки Российской Федерации от 12 апреля 2012 г. N 06-731).
 - "СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003);
 - "Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г.;
 - "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила СП 1.1.1058-01", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).
- 6.2. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь следующие документы, подтверждающие их качество и безопасность:
- копия сертификата соответствия (декларации о соответствии), в случае, если предоставление данных документов предусмотрено законодательством Российской Федерации;
 - копия санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты (*продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, безалкогольные напитки, а также продовольственное сырье, пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников*), представляющие потенциальную опасность для человека, а также на виды пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации, за исключением подлежащих государственной регистрации Роспотребнадзором, выдаваемых в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».
 - ветеринарный сопроводительный документ в электронной форме на продукцию, поднадзорную ветеринарному контролю и включенную в единый Перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (*в случае, если используется непереработанная пищевая продукция животного происхождения*).

Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Используемые при оказании Услуг продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах Исполнителя продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

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

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом Исполнителя.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых Заказчику через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Заказчик
Заместитель директора
МБОУ «Центр образования №23»



Н.А. Глядешина

Исполнитель
Индивидуальный предприниматель



О.В. Безрукова

**Приложение 1
к описанию объекта закупки**

**Примерное двухнедельное циклическое меню
(1-4 классы)**

Приложено отдельным файлом

**Примерное двухнедельное циклическое меню
(5-11 классы)**

Приложено отдельным файлом

Технологическая карта N _____

Наименование блюда:
Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Учащиеся 7-10 лет	
Учащиеся 11 лет и старше	

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления блюда

Заказчик
Заместитель директора
МБОУ «Центр образования №23»



Н.А. Глядешина

Исполнитель
Индивидуальный предприниматель



О.В. Безрукова

**Перечень
пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и 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 - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Заказчик
Заместитель директора
МБОУ «Центр образования №23»



Н.А. Глядешина

Исполнитель
Индивидуальный предприниматель



О.В. Безрукова

Форма

Экспертное заключение
по результатам _____
по Контракту от _____ года N _____

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от _____ N _____, в части их соответствия условиям Контракта, установлено: согласно Контракта, Заказчику, расположенному по адресу

_____ (описывается предмет Контракта)

Существенные условия Контракта

_____ исполнены/ не исполнены.
Претензии по количеству и качеству _____ (нет/есть (указать
какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее:

Заключение:

1. _____

(описание качества Услуг) соответствует условиям Контракта / не соответствует условиям Контракта.

2. Оснований для отказа в приемке Услуг не имеется/имеется
_____ (указываются основания для отказа в
приемке).

Экспертизу провёл _____ / Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель

Форма

**Требование
об осуществлении уплаты денежной
суммы по независимой гарантии**

от "___" _____ 20__ года

N _____

В связи с тем, что по независимой гарантии от "___" _____ 20__ года N _____ (полное наименование кредитной организации - гаранта) является гарантом (далее - гарант) перед (полное наименование организации - бенефициара) (далее - бенефициар), настоящим требованием извещаем вас о неисполнении (ненадлежащем исполнении) (полное наименование организации-принципала), ИНН _____ своих обязательств перед (полное наименование организации-бенефициара) по Контракту от "___" _____ 20__ года N _____, а именно (указать конкретные нарушения принципалом обязательств, в обеспечение которых выдана независимая гарантия).

В соответствии с условиями независимой гарантии от "___" _____ 20__ года N _____ Вам надлежит не позднее _____ (указывается количество дней цифрами и прописью в соответствии с условиями гарантии) рабочих дней со дня получения настоящего требования перечислить сумму в размере _____ (сумма цифрами и прописью) на счет _____ (банковские реквизиты организации-бенефициара для перечисления денежных средств).

В случае неисполнения настоящего требования в указанный срок гарант обязан уплатить неустойку бенефициару в размере 0,1 (ноль целых одна десятая) процента указанной в настоящем требовании суммы, подлежащей уплате за каждый календарный день просрочки начиная с календарного дня, следующего за днем истечения установленного независимой гарантией срока оплаты настоящего требования, по день фактического поступления денежных средств на счет бенефициара в оплату настоящего требования по независимой гарантии.

Приложение: (указывается перечень документов, обосновывающих требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии, и количество листов).

М.П.

Уполномоченное лицо бенефициара _____ (_____) (подпись) (инициалы, фамилия)

Отметка о вручении _____ (_____) (передаче иным способом) (подпись) (инициалы, фамилия)

Дата вручения: "___" _____ 20__ года.

Примечание. Требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии и направляемые вместе с ним документы и (или) их копии оформляются в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.