

КОНТРАКТ № 1-СВО

на оказание услуги по организации горячего питания обучающихся родители (законные представители) которых проживают на территории города курорта Пятигорска и относящихся к категории добровольцев, мобилизованных граждан, участвующих в специальной военной операции

г. Пятигорск

«28» декабря 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 (сокращенно МБОУ СОШ № 2), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Павлик Ирины Руслановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ДРУЖБА», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Марьевой Татьяны Петровны, действующего на основании Устава, в соответствии с п. 4 части 1 статьи 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (идентификационный код закупки 243263205788726320100100010000000244) заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуги по организации горячего питания обучающихся родители (законные представители) которых проживают на территории города курорта Пятигорска и относящихся к категории добровольцев, мобилизованных граждан, участвующих в специальной военной операции (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1 к контракту) и техническим заданием (приложение № 2 к контракту), являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу, включающую приготовление и раздачу пищи, по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню)- приложение № 4 к контракту.

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

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

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

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

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения по коду вида расходов 244.

2.2. Цена настоящего контракта составляет 39010 (тридцать девять тысяч десять) рублей 40 копеек, НДС не облагается.

2.3. Цена контракта включает в себя расходы на разработку меню, приобретение и хранение пищевой продукции, доставку пищевой продукции, погрузочно-разгрузочные работы, приготовление горячего питания, на выдачу готовых блюд, а также прочие расходы, которые в соответствии с условиями контракта и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении обязательств по контракту.

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

Указанные сведения могут быть уточнены и дополнены в период с 16.00 до 9.00 и переданы Исполнителю не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.3. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю сведения, указанные в п. 4.1.2 настоящего контракта.

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

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

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

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

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 и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

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

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

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

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

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

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

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

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

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

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

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

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

4.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату оказанных исполнителем услуг за вычетом всех

ответственность несет Исполнитель в соответствии с разделом 8 Контракта, который незамедлительно должен скорректировать меню.

4.4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

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

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

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

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

гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

технологические карты;

ежедневное меню;

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

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

4.4.16. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

- Допускается корректировка согласованного примерного меню с учетом сезонности, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

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

4.4.18. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических

5.2. Приемка результата исполнения контракта осуществляется в порядке, установленном законодательством РФ и настоящим контрактом с использованием документов.

Исполнитель не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты окончания календарного месяца на основании заявок Заказчика, формирует документ о приемке. Документ о приемке должен содержать:

а) включенные в контракт в соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 51 Федерального закона № 44-ФЗ идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию об исполнителе, предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Федерального закона № 44-ФЗ, единицу измерения оказания услуг;

б) наименование оказанной услуги;

в) информацию об объеме оказанной услуги;

д) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

е) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона № 44-ФЗ.

К документу о приемке должны прилагаться платежные документы (счет, счет - фактуры (для плательщиков НДС)).

5.5. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчиком могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке и случаях, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.6. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.7. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

6.1.1. Качество услуги должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

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

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

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

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

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

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

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

«СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к

6.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

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

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

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

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

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

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

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

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

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

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

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

7.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки в части непокрытой неустойкой.

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки

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

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

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

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

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

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

8.1. 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.

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

8.3. 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.

8.4. 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.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. 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.

К/С 40102810345370000013
ЕКС 40102810345370000013
Код ОКТМО: 07727000
Лицевой счет 21216Э45160
БИК 010702101
ОКВЭД2 85.14

Директор

М.П.

(Павлик И.Р..)

кор.счет 30101810907020000615

БИК 040702615 СТАВРОПОЛЬСКОЕ
ОТДЕЛЕНИЕ № 5230 ПАО СБЕРБАНК г.
Ставрополь

Директор

М.П.

(Марьева Т.П.)



СПЕЦИФИКАЦИЯ

п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена единицы с учетом НДС, руб. коп.	Сумма с учетом НДС, руб. коп.
1	Услуги по организации горячего питания обучающихся родители (законные представители) которых проживают на территории города курорта Пятигорска и относящихся к категории добровольцев, мобилизованных граждан, участвующих в специальной военной операции	штука	440	88,66	39010,40
Итого					39010,40

ИТОГО: тридцать девять тысяч десять рублей 40 копеек, НДС не облагается.

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №2

Директор

М.П.

(Павлик И.Р.)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор

М.П.

(Марьева Т.П.)

в соответствии с действующим законодательством			
Оказание услуг с соблюдением требований к условиям работы в производственных, складских и вспомогательных помещениях в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да	
Оказание услуг с соблюдением требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да	
Оказание услуг с соблюдением требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да	
Оказание услуг с соблюдением требований к обработке сырья, производству продукции, отпуску готовых блюд в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да	
Оказание услуг с соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала организации в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да	

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №2

Директор

М.П.

(Павлик И.Р.)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор

М.П.

(Марьева Т.П.)

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

МБОУ СОШ №2

Директор



(Павлик И.Р.)

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор



(Марьева Т.П.)

М.П.

Обед	1 блюдо	Суп картофельный с горохом	200	133	4,2	4,2	18,5	102
	2 блюдо	Котлета рыбная с соусом 70/30	100	153	11,1	6,9	11,8	234
	гарнир	Пюре картофельное	150	138	3,13	4,5	21,2	312
	сладкое	Компот из плодов сушеных (изюм)	200	135	0,48	0,1	33	348
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	40	109,6	4,3	1,8	17,4	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,32	0,22	9,88	
	итого		710	715	24,53	17,72	111,78	

							3день	1неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюд а, г	Калорий ность	Белк и	Жир ы	Углево ды	№ рецепту ры
Завтрак	гор.блюдо	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев (Геркулес)	200	296	7,5	10	43,6	173
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	56,5	0,32	0	13,7	379
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
		Масло сливочное крестьянское	10	66,2	0,1	7,25	0,14	14
	итого		585	562	11,65	19,17	81,98	
Обед	1 блюдо	Суп картофельный с крупой	200	89,5	1,8	2,2	15,6	101
	2 блюдо	Рагу из птицы 80/150	230	329	21,2	19,5	17,1	ТТК 290
	гарнир							
	сладкое	Компот из плодов сушеных (курага)	200	126	0,77	0,04	27,3	348
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	40	109,6	4,3	1,8	17,4	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,32	0,22	9,88	
	итого		690	700,5	29,39	23,76	87,28	

	2 блюдо	Котлета рубленая из птицы с соусом 70/30	100	198	13,08	10,6	12,6	ТТК294
	гарнир	Макароны отварные	150	191	5,5	3,8	33,8	309
	сладкое	Компот из смеси плодов сушеных(кураги)	200	117	0,45	0	28,9	349
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,32	0,22	9,88	
	итого		700	741,6	25,26	20,12	113,98	

							1 день	2 неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюд а, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептуры
Завтрак	гор.блюдо	Каша вязкая молочная из рисовой крупы	200	279,00	5,3	8,7	45	174
	гор.напиток	Чай с сахаром 200/15	215	56,50	0,38	0	13,7	376
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,20	3,21	1,4	13,1	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,10	0,52	0,52	11,44	338
		Масло сливочное	10	66,20	0,1	7,25	1	14
	итого		585	545,00	9,51	17,87	84,24	
	1 блюдо	Суп крестьянский из пшеничной крупы	200	81,1	1,3	4,2	0,4	88
	2 блюдо	Тефтели из говядины 60/50	110	168,00	8,64	10	10,7	279
	гарнир	Макароны отварные	150	191,00	5,2	3,7	34,2	309
	сладкое	Компот из плодов сушеных (изюм)	200	135	0,48	0,1	33	349
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	30	82,20	3,21	1,4	13,1	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,40	1,12	0,22	9,88	
	итого		710	703,70	19,95	19,62	101,28	

							2 день	2 неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюд а, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептуры
Завтрак	гор.блюдо	Запеканка из творога с яблочным соусом 120/30	150	306,4	10,5	4,68	55,5	ТТК225

Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептур
Завтрак	гор.блюдо	Плов из птицы	150	326	15,4	17,8	26	291
	гор.напиток	Чай с сахаром 200/15	215	56,5	0,3	0	13,7	376
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
		Овощи натуральные свежие (помидор)	60	14,4	0,66	0,1	2,28	71
	итого		585	540,2	20,09	19,82	66,52	
	1 блюдо	Суп картофельный с горохом	200	133	4,2	4,2	18,5	102
	2 блюдо	Котлета рыбная с соусом 70/30	100	153	11,1	6,9	11,8	234
	гарнир	Пюре картофельное	150	138	3,13	4,5	21,2	312
	сладкое	Компот из плодов сушеных (чернослив)	200	135	0,48	0,1	33	348
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	40	109,6	4,3	1,8	17,4	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,12	0,22	9,88	
	итого		710	715	24,33	17,72	111,78	

							5день	2 неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептуры
Завтрак	гор.блюдо	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	263	5,5	9,6	38,6	181
	гор.напиток	Чай с лимоном	222	57,5	0,44	0	13,9	377
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
		Масло сливочное	10	66,2	0,1	7,25	1	15
	итого		592	530	9,77	18,77	78,04	
Обед	1 блюдо	Суп картофельный с крупой (пшено)	200	103	2,2	2,03	18,5	101
	2 блюдо	Птица запеченная	100	198	13,08	10,6	12,6	293
	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	150	242	8,6	5,9	38,7	302
	сладкое	Напиток яблочный	200	106	0,12	0,21	25,2	1010*

хлеб бел.	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,12	0,22	9,88	
итого		700	777,6	28,33	20,36	117,98	

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №2

Директор



(Павлик И.Р.)

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор



(Марьева Т.П.)

М.П.

гор.нап иток	Чай с сахаром 200/15	215	56,5	0,38	0	13,7	376
хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
	Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
<i>итого</i>		525	506,2	14,61	6,6	93,74	
1 блюдо	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	114,00	2,4	4,7	15,6	103
2 блюдо	Рагу из птицы 80/150	230	329	21,2	19,5	17,1	ТТК 290
гарнир							
сладко е	Компот из свежих яблок	200	113	0,18	0,16	27,7	342
хлеб бел.	Хлеб пшеничный	40	109,6	4,3	1,8	17,4	
хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,12	0,22	9,88	
<i>итого</i>		690	712	29,2	26,38	87,68	

							3 день	2 неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюд а, г	Калорийно сть	Бел ки	Жир ы	Углево ды	№ рецепту ры
Завтрак	гор.блюдо	Макароны с сыром	150	245	9,8	11,9	24,7	ТТК 204
	гор.напиток	Чай с лимоном	222	57,5	0,44	0	13,9	377
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
		Масло сливочное	10	66,20	0,1	7,25	1	14
	итого		542	512	14,07	21,07	64,14	
	обед	1 блюдо	Борщ с картофелем и капустой	200	86,1	1,3	3,9	11,4
2 блюдо		Котлеты из птицы с соусом 70/30	100	198	13,08	10,6	12,6	ТТК294
гарнир		Каша пшеничная рассыпчатая	150	192	6,9	4,9	30	173
сладкое		Компот из смеси сухофруктов	200	117	0,5	0	28,9	349
хлеб бел.		Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
хлеб черн.		Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,12	0,22	9,88	
итого			700	721,7	26,11	21,02	105,88	
							4 день	2 неделя

							4день	1неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептуры
Завтрак	гор.блюдо	Омлет натуральный со свежими овощами или горошком консервированным	151	252	15,8	20,1	2,13	ТТК210
	гор.напиток	Чай с лимоном	222	58,6	0,44	0	13,9	377
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,32	0,22	9,88	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
	итого		553	500,3	21,29	22,24	50,45	
Обед	1 блюдо	Суп картофельный с макаронами	200	114	2,4	4,7	15,6	103
	2 блюдо	Фрикадельки из птицы	100	194	8,5	13,6	9,41	ТТК 297
	гарнир	Каша рассыпчатая гречневая	150	242	8,6	5,9	38,7	302
	сладкое	Напиток яблочный	200	106	0,12	0,1	33	1010*
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,32	0,22	9,88	
	итого		700	784,6	24,15	25,92	119,69	

							5день	1неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептуры
Завтрак	гор.блюдо	Птица тушенная в соусе с овощами	150	282	14,5	18,8	13,6	ТТК 292
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	56,5	0,38	0	13,7	376
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
		Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,32	0,22	9,88	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
	итого		545	528,2	19,93	20,94	61,72	
Обед	1 блюдо	Рассольник по-Петербуржски	200	107	1,7	4,1	15,7	96

Приложение № 4
к контракту
№ 1-СВО от «28» декабря 2024 г.

Примерное меню

							1 день	1 неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюд а, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептуры
Завтрак	гор.блюдо	Каша жидкая молочная из гречневой крупы 180/10/10	200	303	8,2	11,6	41,6	183
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	56,5	0,38	0	13,7	376
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
	итого		575	502,8	12,31	13,52	79,84	
Обед	1 блюдо	Борщ с картофелем и капустой	200	86,1	1,3	3,9	11,4	82
	2 блюдо	Биточки из птицы с соусом 70/30	100	182	11,7	9,8	11,5	ТТК 294
	гарнир	Каша пшеничная	150	192	6,9	4,9	30	302
	сладкое	Напиток из шиповника	200	112	0,66	0,25	26,8	388
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный	20	46,4	1,12	0,22	9,88	
	итого		700	700,70	24,89	20,47	102,68	

							2 день	1 неделя
Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюд а, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	№ рецептуры
Завтрак	гор.блюдо	Запеканка из творога с яблочным соусом 120/30	150	306,4	10,5	4,68	55,5	ТТК225
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	56,5	0,38	0	13,7	376
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	82,2	3,21	1,4	13,1	
		Фрукты свежие(яблоко)	130	61,1	0,52	0,52	11,44	338
	итого		525	506,2	14,61	6,6	93,74	

Пищевые продукты,
которые не допускаются в питании детей в целях
предотвращения возникновения и распространения инфекционных
и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии
с приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания населения"

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым 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.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Название характеристики	Тип характеристики	Значение
Категория лиц для оказания услуг	Качественная	Дети, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования
Порядок оказания услуги питания	Качественная	Ежедневно (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантинном, чрезвычайными ситуациями, а также по иным причинам)
График питания для учащихся в 1 смену	Качественная	1 раз в день с понедельника по пятницу в учебное время с 09:00 до 12:00
График питания для учащихся во 2 смену	Качественная	1 раз в день с понедельника по пятницу в учебное время с 14:00 до 16:00
Вид приема пищи	Качественная	Завтрак Обед
Наличие двухнедельного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся	Качественная	Да
Наличие горячего питания	Качественная	Да
Отбор и хранение суточной пробы от каждой партии приготовленной в соответствии с меню пищевой продукции	Качественная	Да
Оказание услуг с использованием недвижимого имущества заказчика	Качественная	Да
Оказание услуг с использованием имущества заказчика, предусматривающего приготовление и раздачу пищевой продукции	Качественная	Да
Оказание услуг с соблюдением санитарно-гигиенических норм	Качественная	Да

- 11.4. Исполнитель представляет по запросу заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему контракту.
- 11.5. При исполнении контракта не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.
- 11.6. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.
- 11.7. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в контракте.
- Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.
- 11.8. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.
- 11.9. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.
- 11.10. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:
Приложение № 1 – Спецификация.
Приложение № 2 – Техническое задание.
Приложение № 3 – Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32
Приложение №4 – Примерное меню
Приложение № 5- Перечень оборудования пищеблока, передаваемого Исполнителю для оказания услуги.

12. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 2
(МБОУ СОШ №2)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью
«Дружба»
(ООО «Дружба»)

Адрес: 357500, Ставропольский край, г.
Пятигорск, ул. Дзержинского, 12
ИНН 2632057887
КПП 263201001
Наименование органа Федерального
казначейства УФК по СК
Банковские реквизиты счета, открытого
органу Федерального казначейства:
ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА
РОССИИ/УФК по Ставропольскому краю г.
Ставрополь

АДРЕС: 357503 Ставропольский край, г.
Пятигорск, пр-т Кирова 56
ИНН 2632003401
КПП 263201001
ОГРН 1022601620535
ОКПО 22088415
ОКТМО 07727000001
ОКОПФ 12300
Тел/факс: (8793) 36-36-74
e-mail: nostalgia.hermitage@mail.ru
р\сч 40702810260090002997

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

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

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

9.5. 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.

10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

10.1. 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.

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

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

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

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с 09 января 2025 года и действует по 31 декабря 2025 года (включительно) (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

11.2. 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 неустраняемыми;

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

11.2.1. Если по окончании срока оказания услуги, установленного в п.3.1. раздела 3 Контракта, фактический объем оказанной услуги меньше установленного в приложении 1 к Контракту, Контракт расторгается по соглашению сторон на сумму фактически оказанной услуги.

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

исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая 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.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантированного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2017, N 36, ст. 5458; 2019, N 32, ст. 4721) (далее - Правила), и составляет ___% цены (размер штрафа устанавливается в соответствии с пунктом 3 Правил, за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 Правил) Контракта /начальной (максимальной) цены контракта.¹

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

7.8. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, который определяется в соответствии с пунктом 9 Правил².

¹ В случае, предусмотренном пунктом 4 Правил, если Контракт заключается по результатам определения Поставщика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

В случае, если Контракт заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"), предложившим наиболее высокую цену за право заключения государственного (муниципального) контракта (контракта) размер штрафа устанавливается в соответствии с пунктом 5 Правил:

а) в случае если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену государственного (муниципального) контракта (контракта):

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

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

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

б) в случае если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену государственного (муниципального) контракта (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).

² За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.; «СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

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

6.2. Требования к помещению:

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

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

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

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

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

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

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

6.3. Технология приготовления пищи:

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

6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации. На персонал, привлекаемый к оказанию услуги, Исполнитель обязан предъявить справки об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям.

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

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

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

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

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

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

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

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

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

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

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

5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ

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

своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

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

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. 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.

4.4.2. 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.

4.4.3. 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).

4.4.4. 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.

4.4.5. 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.

4.4.6. 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.

4.4.7. 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.

4.4.8. 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.

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

4.4.10. Исполнитель обязан ежедневно не позднее 16:00 предоставлять Заказчику на утверждение меню для питания учащихся в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню. Меню должно разрабатываться в строгом соответствии с требованиями «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32. Проверка меню на соответствие требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 осуществляется с помощью цифрового сервиса <http://мониторингпитания.рф/>. За отклонение меню от норм СанПиНа 2.3./2.4.3590-20

2.4. 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.

2.5. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

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

2.7. Цена контракта может быть изменена, если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

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

2.9. Оплата производится за счет средств бюджетного учреждения, по факту оказания услуг безналичным расчетом в течение десяти рабочих дней с даты подписания документа о приемке путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

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

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

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

3. СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

3.1. Срок оказания услуг: с 09 января 2025 года по 31 декабря 2025 года.

3.2. Место оказания услуг: 357502, Российская Федерация, Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Козлова, 30.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Заказчик обязан предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества. При этом заключается договор безвозмездного пользования с предоставлением помещения и имущество пищеблока. Перечень технологического оборудования, передаваемого Заказчиком Исполнителю по договору безвозмездного пользования, указан в приложении №5 к контракту.

4.1.2. Предоставить исполнителю сведения о количестве питающихся учащихся.

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