

КОНТРАКТ №0859200001121006570 - 1  
на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Рязань

« 28 » июля 2021 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "Школа №10", именуемый в дальнейшем «Заказчик», для обеспечения нужд Рязанской области, в лице директора Губич Любови Владимировны, действующей на основании Устава, являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 №209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» субъектом малого предпринимательства (или в соответствии с Федеральным законом от 12.01.1996 №7-ФЗ «О некоммерческих организациях» социально ориентированной некоммерческой организацией) с одной стороны, и Муниципальное предприятие «Детское питание» (МП «Детское питание»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Каминской Ирины Владимировны, действующей на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федерального закона №44-ФЗ), на основании Протокола от 14.07.2021 №0859200001121006570 – 1 рассмотрения единственной заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием в электронной форме заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

## 1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется оказать, а Заказчик принять и оплатить услуги по организации питания обучающихся (далее - Услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Заказчиком (Исполнителем) в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

Идентификационный код закупки  
№212623104069062340100100090015629244.

1.2. Исполнитель предоставляет Услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, а также в соответствии со Спецификацией (Приложение №1) и Описанием объекта закупки (Приложение №2), являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

## 2. Срок действия Контракта

2.1. Контракт вступает в силу с даты его подписания и действует по 31.01.2022 года (включительно). Окончание срока действия Контракта не влечет

прекращение обязательств Сторон, в связи с чем неисполненные в срок обязательства должны быть исполнены даже за пределами срока действия Контракта. В случае исполнения Сторонами обязательств по Контракту до окончания срока его действия Контракт считается закончившим свое действие с момента исполнения Сторонами своих обязательств.

### 3. Цена, порядок расчетов

3.1. Цена настоящего контракта составляет 2 819 877,84 (Два миллиона восемьсот девятнадцать тысяч восемьсот семьдесят семь) рублей, восемьдесят четыре копейки, НДС не облагается.

В том числе:

- субсидия на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, в рамках мероприятия 1.7.3 раздела 5 «Система программных мероприятий» подпрограммы 6 «Укрепление здоровья школьников» государственной программы Рязанской области «Развитие образования и молодежной политики», утвержденная постановлением Правительства Рязанской области от 30.10.2013 №344 в соответствии с Соглашением о предоставлении из бюджета Рязанской области ОГБОУ «Школа №10» субсидии в соответствии с абзацем вторым пункта 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса РФ от 03.02.2021 года №20-2021-11196 с л/с 21596X06800 в УФК по Рязанской области – 519 105,60 (Пятьсот девятнадцать тысяч сто пять) рублей, шестьдесят копеек, НДС не облагается;

- средства областного бюджета Рязанской области в соответствии с Соглашением от 11.01.2021 №ГЗ-2021-14 о предоставлении ОГБОУ «Школа №10» субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания на оказание государственных услуг (выполнение работ) с л/с 20596X06800 в УФК по Рязанской области – 2 300 772,24 (Два миллиона триста тысяч семьсот семьдесят два) рубля, двадцать четыре копейки, НДС не облагается; и рассчитывается на основании следующих условий:

Категория учащихся	Количество учащихся, получающих питание	Количество дней питания
1-4 класс	118	78
5-10 класс	115	78
Итого	233	78

Стоимость питания одного человека в день – 155,16 руб., в том числе стоимость набора пищевых продуктов для организации горячего питания – 125,13 руб. (из них завтрак – 71,56 руб.; обед – 83,60 руб.); стоимость услуг по организации горячего питания – 30,03 руб.

3.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах

такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3.3. Указанная цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением следующих случаев:

1) Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить условия Контракта:

а) при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема Услуги, качества оказываемой Услуги и иных условий Контракта;

3.4. В цену Контракта включены все расходы, необходимые для оказания Услуг в полном объеме и необходимого качества, в том числе транспортные расходы, расходы на оплату труда, на материалы и оборудование, на страхование, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов, других обязательных платежей.

3.5. Оплата оказанных Услуг осуществляется Заказчиком по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 30 дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

При этом обязанности Заказчика в части оплаты по Контракту считаются исполненными со дня списания денежных средств банком Заказчика со счета Заказчика.

3.6. Источник финансирования – областной бюджет Рязанской области.

3.7. Оплата по Контракту осуществляется путем безналичного перевода денежных средств в валюте Российской Федерации (рубли) на расчетный счет Исполнителя, указанный в разделе 15 Контракта.

## 4. Права и обязанности Сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта и приложением к нему.

4.1.2. Приобретать продукты питания в соответствии с 10 дневным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

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

4.1.4. Осуществить доставку готовой пищи Заказчику с пищеблока Исполнителя в собственной таре. Тара должна обеспечивать герметичность упаковки, обеспечивать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда или напитки.

4.1.5. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья, пищевых продуктов и готовой пищи 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов и готовой пищи совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки) и готовой пищи, не допускается.

4.1.6. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4.1.7. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с 10 дневным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

4.1.8. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного 10 дневным меню, согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

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

4.1.10. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями раздела 5 «Требования к качеству, порядок приемки-сдачи оказанных Услуг, условия оказания Услуг» настоящего Контракта.

4.1.11. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным Заказчиком режимом питания.

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

4.1.13. 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 катаром 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.

4.1.14. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо лицо, имеющие медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в специальный журнал.

4.1.15. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

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

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

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

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной или специально оборудованном помещении;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- 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 сообщить 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).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

4.1.20. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.1.21. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

4.1.22. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

4.1.23. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

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

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

4.1.27. Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Контракта копию уведомления о начале предоставления услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора).

4.1.28. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.1.29. Осуществлять доставку готовой пищи отдельными партиями на основании заявок Заказчика в соответствии с пунктом 4.3.1 настоящего Контракта.

4.1.30. Нести ответственность за качество предоставленных услуг, качество продуктов и готовых блюд и заменить недоброкачественную продукцию за свой счет в течение одного дня с момента выявления таких фактов.

4.1.31. Сбирать отходы класса А 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 предоставляет Заказчику копию договора на вывоз отходов класса А с указанием кратности вывоза и объемов.

4.1.32. Оказывать услуги на высоком профессиональном уровне, руководствуясь требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в соответствии с техническим заданием на оказание услуг.

4.1.33. Предоставлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по контракту.

4.1.34. Устранять недостатки, допущенные в процессе исполнения Контракта по его вине, своими силами и за свой счет.

4.1.35. Принимать незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг и производить замену блюд ненадлежащего качества, признанным таковым по акту в течение 3 (трех) часов с момента поступления претензии по факсу 8 (4912) 25-33-17; 27-45-95 или по электронной почте: school10\_5vid@mail.ru.

4.1.36. В случае оказания Услуг ненадлежащего качества устранить недостатки за свой счет в срок, указанный Заказчиком.

4.1.37. Нести ответственность за качество предоставляемых Услуг.

4.1.38. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

4.1.39. Исполнитель обязан привлечь к исполнению Контракта соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 30% .

4.1.40. В срок не более 5 рабочих дней (в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 23.12.2016 №1466) со дня заключения договора с соисполнителем представить Заказчику декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью, копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

4.1.41. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого соисполнителя представить Заказчику документы, указанные в п. 4.1.40 Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

4.1.42. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты выполненных обязательств по договору с соисполнителем представить Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

4.1.43. Оплачивать поставленные соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с

даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать оплаты от Заказчика за оказанные Услуги в размере и сроки, предусмотренные условиями настоящего Контракта.

4.2.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

4.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. 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.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания;

- раздаточной ведомости на отпуск питания;

- экспертного заключения выполненных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

4.3.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 4.3.1 настоящего Контракта.

4.3.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем, в размере и в сроки, установленные настоящим Контрактом.

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

4.3.5. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

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

4.3.7. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта.

4.3.8. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.4. Заказчик вправе:

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

4.4.2. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.



4.4.3. Осуществлять контроль правильности хранения запасов продуктов питания Исполнителем.

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

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

4.4.6. 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.

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

4.4.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.4.9. В случае оказания Услуг ненадлежащего качества требовать замены Услуг на Услуги надлежащего качества.

4.4.10. Отказаться от оплаты Услуг, не соответствующих полностью или частично требованиям настоящего Контракта.

## 5. Требования к качеству, порядок приемки-сдачи оказанных Услуг, условия оказания Услуг

5.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

5.1.1. Качество оказываемых Услуг должно соответствовать требованиям установленным законодательством Российской Федерации.

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

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 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 № 880;

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

- СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021г. №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- «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», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

- «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», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 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», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

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

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

5.2. Требования к персоналу:

5.2.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящем в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в специальный журнал.

5.2.2. Исполнитель обязан 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.

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

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной или специально оборудованном помещении;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- 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 сообщить администрации Исполнителя и обратиться 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).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.2.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

5.2.5. Исполнитель несет ответственность за допуск лиц к оказанию услуги по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании обучающихся Заказчика.

5.3. Требования к помещению:

5.3.1. 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.

5.3.2. Исполнитель обязан 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. Журнал «Здоровье» предоставлять по первому требованию Заказчика.

5.3.3. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

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

5.3.6. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

5.3.7. 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.

5.3.8. Исполнитель обязан собирать отходы класса А в специальную промаркированную тару (ведра, бачки, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель предоставляет Заказчику копию договора на вывоз отходов класса А с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться мощными и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50°C и просушиваться.

5.4. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:

5.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством Российской Федерации. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

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

5.4.2. 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 №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», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 №36, 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 №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 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.

5.4.3. Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с 10 дневным меню и перечень карточек-раскладок для приготовления питания, которые являются приложениями к техническому заданию.

5.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

5.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утвержденная форма СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного 10 дневным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

5.4.7. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских помещениях пищеблока 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 пищеблока продукты питания для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

5.4.8. 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 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к

срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 №98. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

#### 5.5. Технология приготовления пищи:

5.5.1. 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.

#### 5.6. Требования к транспорту:

5.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

5.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья, пищевых продуктов и готовой пищи 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов и готовой пищи совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки) и готовой пищи, не допускается.

#### 5.7. Требования к результатам оказанных услуг:

5.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком 10 дневным меню, разработанным с учетом калорийности.

5.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного 10 дневным меню, Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

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

5.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение брокеража 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.

5.7.5. 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).

5.7.6. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75°C, вторые блюда – не ниже 65°C, гарниры – не ниже 65°C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа. Оборудование для подогрева предоставляет Исполнитель.

5.7.7. 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 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 грамм. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6°C.

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

5.8. Порядок приемки-сдачи оказанных Услуг:

5.8.1. Сдача и приемка оказанных Услуг, проверка соответствия объема и качества оказанных Услуг условиям настоящего Контракта, оформление результатов приемки осуществляются Сторонами (либо уполномоченными представителями Сторон) по актам приемки-сдачи оказанных Услуг в течение 3 дней с момента оказания Услуг.

5.8.2. Заказчик обязан принять оказанные Услуги, за исключением случаев, когда он вправе потребовать безвозмездного устранения недостатков в разумный срок, в том числе в случае несоответствия Услуг характеристикам, указанным в Приложении №2 к настоящему Контракту.

5.8.3. Также приемка оказанных Услуг со стороны Заказчика осуществляется приемочной комиссией в течение 3 дней с момента оказания



Услуг и в тот же срок оформляется документом о приемке, который подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком, либо Исполнителю направляется Заказчиком в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. В случае привлечены Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанных Услуг приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных Услуг в случае выявления несоответствия Услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке Услуг и устранено Исполнителем.

5.8.4. Услуги считаются принятыми с момента подписания Сторонами акта приемки-сдачи оказанных Услуг. Акт приемки-сдачи оказанных Услуг подписывается со Стороны Заказчика только после приемки оказанных Услуг приемочной комиссией. Датой приемки оказанных Услуг считается дата подписания акта приемки-сдачи оказанных Услуг со стороны Заказчика. Дата на акте приемки-сдачи проставляется Заказчиком. При отказе от подписания акта приемки-сдачи оказанных Услуг кем-либо из Сторон об этом делается соответствующая отметка в акте.

Стороны вправе осуществлять оформление и обмен документами о приемке оказанных услуг в форме электронных документов, подписанных электронной подписью в единой информационной системе (далее - ЕИС) с использованием функционала электронного активирования ЕИС и в соответствии с инструкциями Федерального казначейства.

В указанном случае Исполнитель представляет Заказчику в качестве первичных учетных документов, подтверждающих (сопровождающих) оказанные услуги универсальный передаточный документ (счет-фактура), в том числе корректировочные документы к нему.

При этом документ о приемке оказанных услуг рамках исполнения контракта (отдельного этапа исполнения контракта), сформированный в ЕИС в электронной форме и подписанный электронными подписями по правилам Федерального закона «Об электронной подписи» от 06.04.2011 №63-ФЗ, признается электронным документом, равнозначным документу на бумажном носителе, подписанному собственноручными подписями.

5.8.5. Гарантийный срок на оказанные Услуги: в течение срока действия Контракта.

Объем предоставления гарантии качества на Услуги: на весь объем оказанных Услуг.

5.8.6. Условия оказания Услуг. Исполнитель организует привозное питание. Исполнитель доставляет привозное питание до пищеблока образовательного учреждения. Доставка горячих блюд осуществляется Исполнителем в строго отведенный период, согласованный с Заказчиком.

График доставки питания:

Завтрак - с 8 час. 10 мин. до 8 час. 30 мин

Обед - с 11 час. 40 мин. до 12 час. 10 мин

Доставка продуктов питания должна осуществляться Исполнителем своим автотранспортом или транспортом привлеченной фирмы осуществлять поставку продукции и полуфабрикатов в образовательное учреждение по согласованному графику поставки продуктов. Поставку продуктов питания осуществлять в специализированном транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении. Автотранспорт исполнителя должен проходить дезинфекционную обработку в соответствии с действующими нормами и требованиями законодательства РФ.

Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Исполнитель несет ответственность за соблюдение режима безопасности при доставке продукции.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований, за организацию погрузочно-разгрузочных работ на территории образовательных учреждений.

## 6. Сроки, место оказания услуг

6.1. Срок оказания Услуг: с 01 сентября 2021 по 29 декабря 2021 года, ежедневно (за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени) согласно заявке Заказчика.

6.2. Место оказания Услуг: 390000, Рязанская область, город Рязань, улица Ленина, дом 29.

## 7. Ответственность Сторон

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и/или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. Неустойка (штрафы, пени) по Контракту выплачиваются только на основании обоснованного письменного требования Стороны.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов от цены Контракта, и составляет 281 987,78 (Двести восемьдесят одна тысяча девятьсот восемьдесят семь) рублей 78 копеек.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в размере 1000 (Одна тысяча) рублей.

7.5. За неисполнение Исполнителем обязательства о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, устанавливается штраф в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

7.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1000 (Одна тысяча) рублей.

7.7. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

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

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

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

## 8. Изменение условий Контракта

8.1. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.1.1. При снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества оказываемых Услуг и иных условий Контракта.

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

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

8.4. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество которых является улучшенным по сравнению с качеством, указанным в Контракте.

## 9. Отказ от исполнения Контракта

9.1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.2. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной Услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

9.3. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной Услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной Услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

9.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии

Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

9.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

9.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с пунктом 9.3. настоящего Контракта. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

9.7. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

9.8. Информация об Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

9.9. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

9.11. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней

с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

9.12. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

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

## 10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, возникших помимо воли и желания Сторон, и которые нельзя было предвидеть или предотвратить, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие обстоятельства непреодолимой силы.

10.2. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия или продолжительности действия непреодолимой силы.

10.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по Контракту.

## 11. Обеспечение исполнения Контракта. Срок возврата денежных средств, в случае внесения их Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта

11.1. Исполнение Контракта, может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ Исполнителем, самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.2. Контракт заключается после предоставления участником закупки, с которым заключается Контракт, обеспечения исполнения Контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

11.3. Размер обеспечения исполнения Контракта составляет 10% (Десять процентов) от НМЦК, что составляет 281 987,78 (Двести восемьдесят одна тысяча девятьсот восемьдесят семь) рублей 78 копеек.

11.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены п. 11.7 и 11.8 настоящего Контракта.

11.5. В случае, если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения в ходе исполнения данного Контракта размер обеспечения исполнения Контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены п. 11.7 и 11.8 настоящего Контракта.

11.6. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию Услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона №44-ФЗ. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены настоящим Контрактом. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления банковской гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде банковской гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения вышеуказанной информации в реестр контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств, по заявлению Исполнителя ему возвращаются денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов в срок не более 30 (тридцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом или даты заключения соглашения о расторжении Контракта.

11.7. Предусмотренное уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ.

11.8. Исполнитель обязан в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить

соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены п. 11.7 и 11.8 настоящего Контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем указанного обязательства, начисляется пеня в размере 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.

В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ возврат банковской гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную банковскую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

11.9. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

11.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе удержать в свою пользу сумму обеспечения Контракта пропорционально сумме неисполненных или ненадлежащим образом исполненных обязательств.

11.11. Заказчик осуществляет возврат Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, в течение не более 30 дней после оказания Услуг в количестве, предусмотренном Контрактом, и подписания обеими Сторонами акта оказанных Услуг.

## 12. Расторжение Контракта

12.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 9 – 23, 25 статьи 95 Федерального закона 44-ФЗ.

12.2. В случае расторжения Контракта по основаниям, предусмотренным частью 12.1 настоящего Контракта, Заказчик вправе заключить Контракт с участником закупки, с которым в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ заключается Контракт при уклонении от заключения Контракта победителя электронной процедуры (за исключением победителя, предусмотренного частью 14 статьи 83.2 Федерального закона № 44-ФЗ) и при условии согласия такого участника закупки заключить Контракт. Указанный Контракт заключается после предоставления участником закупки обеспечения исполнения Контракта. При этом при расторжении Контракта (за исключением Контракта, указанного в части 9 статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ) в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта заключение Контракта в соответствии с настоящим пунктом допускается в случае, если в связи с таким



расторжением принято решение о включении информации о поставщике (подрядчике, исполнителе), с которым расторгнут Контракт, в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

### 13. Порядок урегулирования споров

13.1. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров, вытекающих из Контракта, является для Сторон обязательным.

13.2. Претензионные письма направляются Сторонами нарочным либо заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении последнего адресату по местонахождению Стороны, указанному в разделе 15 Контракта.

13.3. Допускается направление Сторонами претензионных писем иными способами: по факсу и электронной почте, экспресс-почтой.

13.4. Срок рассмотрения претензионного письма и направления ответа на него составляет 5 (пять) рабочих дней со дня получения последнего адресатом.

13.5. В случае неурегулирования споров и разногласий в претензионном порядке они передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Рязанской области.

13.6. В случае возникновения споров по вопросам, предусмотренным настоящим Контрактом, или в связи с его неисполнением или ненадлежащим исполнением, Стороны вправе принять все меры к их разрешению путем переговоров в течение 10 календарных дней с момента возникновения разногласий.

При невозможности разрешения указанных споров путем переговоров. Стороны в течение 10 календарных дней с момента завершения переговоров вправе принять все меры к их разрешению путем обязательного применения альтернативной процедуры урегулирования споров с участием посредника, в порядке, установленном Федеральным законом Российской Федерации от 27 июля 2010 г. №193-ФЗ «Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации)».

### 14. Заключительные положения

14.1. Любые изменения и дополнения по настоящему Контракту вступают в силу и становятся его неотъемлемыми частями, если они совершены в письменной или электронной форме, подписаны уполномоченными представителями обеих Сторон и содержат ссылку на Контракт.

14.2. Стороны обязуются незамедлительно информировать друг друга о возникших затруднениях, которые могут привести к невыполнению отдельных условий Контракта, для согласования и принятия необходимых мер.

14.3. Стороны признают, что, если какое-либо из положений Контракта становится недействительным в течение срока его действия вследствие изменения законодательства, остальные положения Контракта обязательны для Сторон в течение срока действия Контракта.

14.4. Стороны обязаны извещать друг друга об изменениях своего адреса, номеров телефонов, иных реквизитов в срок не позднее 3 (Трех) дней с момента начала действий таких изменений.

14.5. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.6. Настоящий Контракт составлен в электронной форме и подписан усиленными электронными подписями лиц, правомочных заключать Контракт или имеющих право действовать от имени Стороны.

### 15. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

<i>Заказчик:</i> ОГБОУ «Школа №10»	<i>Исполнитель:</i> МП «Детское питание»
<i>Юридический адрес:</i> 390000 г. Рязань, ул. Ленина, д. 29	<i>Юридический адрес:</i> 390023, г. Рязань, ул. Электровзаводская д. 52
<i>Фактический адрес:</i> 390000 г. Рязань, ул. Ленина, д. 29	<i>Фактический адрес:</i> 390023, г. Рязань, ул. Электровзаводская д. 52
Тел. 8 (4912) 25-33-17;27-45-95 Факс: 8 (4912) 25-33-17; 27-45-95	<i>Телефон/факс:</i> 8 (4912) 28-33-70; 44-08-06
<i>ИНН / КПП</i> 6231040690 / 623401001	<i>ИНН/КПП</i> 6228046074/ 623401001
<i>Плательщик:</i> Минфин Рязанской области (ОГБОУ «Школа № 10», л/с 20596X06800, л/с 21596X06800)	<i>Л/сч</i>
<i>Р/с</i> №03224643610000005900	<i>Р/с</i> 40702810753000005876
<i>Банк:</i> Отделение Рязань//УФК по Рязанской области г. Рязань	<i>Банк:</i> РЯЗАНСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8606 ПАО СБЕРБАНК
<i>БИК</i> 016126031	<i>БИК</i> 046126614
<i>Кор/с</i> №40102810345370000051	<i>К/с</i> 30101810500000000614
<i>ОКПО</i> 24284734	<i>ОКПО</i> 53188038
<i>Электронная почта:</i> <a href="mailto:school10_5vid@mail.ru">school10_5vid@mail.ru</a>	<i>Электронная почта:</i> <a href="mailto:detpit2001@mail.ru">detpit2001@mail.ru</a>
<i>Дата постановки на учет в налоговом оргane:</i> 06.01.1999	<i>Дата постановки на учет в налоговом оргane:</i>
<i>ОКТМО</i> 61701000/ <i>ОКОПФ</i> 75203	<i>ОКТМО</i> 61401380/ <i>ОКОПФ</i> 65243
<i>ОКФС</i> 13/ <i>ОКСМ</i> 643	<i>ОКФС /ОКСМ</i>

*Заказчик*

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

*Исполнитель*

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

Приложение №1  
к контракту  
от 28.07.2021 г. №0859200001121006570 - 1

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оказываемой услуги</i>	<i>Единица измерения (по ОКЕИ)</i>	<i>Количество</i>	<i>Цена за единицу, руб. коп.</i>	<i>Сумма руб. коп.</i>
<i>1</i>					
<i>2</i>					
<i>Итого</i>					

*ИТОГО:* \_\_\_\_\_

*Заказчик*

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

*Исполнитель*

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**  
на оказание услуг по организации питания обучающихся

№ п/п	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам закупаемых услуг, входящих в объект закупки	
1	Период оказания услуг	С 01 сентября 2021 по 29 декабря 2021 года, ежедневно (за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени) согласно заявке Заказчика.
2	Место оказания услуг	Рязанская обл., г. Рязань, ул. Ленина, д. 29
3	Порядок формирования и реализации Исполнителем примерного меню	<p>Исполнитель предоставляет услуги питания согласно согласованному с директором образовательного учреждения примерному цикличному меню.</p> <p>Форма примерного меню указана в приложении №1 к описанию объекта закупки.</p> <p>Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Использование скорректированного Примерного меню допускается при наличии согласования с Заказчиком.</p> <p>Внесение изменений в примерное меню оформляется дополнительным соглашением.</p> <p>В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, замена указанных в примерном меню блюд может производиться только в соответствии с СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020.</p>
4	Требования к организации питания	<p>Базы пищеблоков Исполнителя должны содержаться надлежащим образом в соответствии с требованиями санэпиднадзора.</p> <p>Исполнитель обязан своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников, участвующих в приготовлении и доставке питания. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</p> <p>Исполнитель своевременно обеспечивает гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».</p>

		<p>Исполнитель оказывает услуги с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг,</p> <p>Предоставление питания должно осуществляться на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны применяться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате с соблюдением разнообразного ассортимента питания.</p> <p>Исполнитель проводит систематический производственный контроль с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за качеством готовой продукции;</li> <li>- за сроками транспортировки пищевых продуктов, в том числе готовой кулинарной продукции, своевременности их доставки, соблюдением санитарных правил при их транспортировке;</li> <li>за соответствием нормативной и технической документации по организации питания установленным требованиям</li> </ul> <p>Своевременно производит за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами с обязательным наличием соответствующих документов, удостоверяющих качество продуктов.</p> <p>Обеспечивает документальное сопровождение оказываемых услуг по следующему перечню документов, находящихся непосредственно в пищеблоке в специально отведённых для них местах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>инструкции по технике безопасности;</li> <li>журналы в соответствии с СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020.</li> <li>наличие ежедневного меню;</li> <li>технологические карты на блюда и изделия по меню;</li> <li>приходные документы на поставленные продукты и материалы;</li> <li>документы, удостоверяющие качество поступающих продуктов, сырья, полуфабрикатов и др., сертификаты соответствия, ветеринарные сопроводительные документы, товарные накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);</li> <li>информация об Исполнителе и оказываемых им услугах;</li> </ul> <p>Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.</p>
5	Соблюдение исполнителем требований законодательства Российской Федерации и Санитарных Норм и Правил	<p>По показателям качества, безопасности, пищевой ценности питание должно соответствовать нормативным документам Российской Федерации, не допускается в продуктах, используемых в питании, содержание генно-модифицированных организмов (ГМО).</p> <p>Исполнителем должно быть обеспечено соблюдение следующих законодательных и иных правовых актов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями на 23 апреля 2018 года) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</li> <li>– Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998г. (с изменениями на 26 июля 2019 года) «Об отходах производства и потребления» (ст.11);</li> <li>– Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания”</li> <li>– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам</li> </ul>

		<p>годности и условиям хранения пищевых продуктов»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".</li> <li>– Санитарные правила СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</li> <li>– Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» (Минюст N 2321 20.07.2000);</li> <li>– Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. №402 (с изменениями на 2 июня 2016 года) «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;</li> <li>- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».</li> </ul>
6	Требования к продукции, используемой для приготовления питания	<p>Продукты питания должны приобретаться Исполнителем у организаций, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать требованиям ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.).</p> <p>Качество и безопасность продуктов питания должны подтверждаться сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а также гигиеническими сертификатами и заключениями органов санэпиднадзора о возможности их использования в питании школьников. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки.</p> <p>Требования к пищевой продукции, используемой для оказания услуг по предоставлению питания школьникам, установлены в приложении № 2 к описанию объекта закупки.</p> <p>Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для предоставления питания по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать "Единым санитарно-эпидемиологическим, гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).</p> <p>Не допускается к реализации продукты и блюда в соответствии с СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020. Исполнитель несет полную ответственность за качество поставляемых продуктов питания.</p>
7	Доставка продукции	Исполнитель организует привозное питание. Исполнитель доставляет привозное питание до пищеблока образовательного

		<p>учреждения. Доставка горячих блюд осуществляется Исполнителем в строго отведённый период, согласованный с Заказчиком.</p> <p>График доставки питания:  Завтрак с 8 час. 10 мин. до 8 час. 30 мин  Обед с 11 час. 40 мин. до 12 час. 10 мин</p> <p>Доставка продуктов питания должна осуществляться Исполнителем своим автотранспортом или транспортом привлеченной фирмы осуществлять поставку продукции и полуфабрикатов в образовательное учреждение по согласованному графику поставки продуктов. Поставку продуктов питания осуществлять в специализированном транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении. Автотранспорт исполнителя должен проходить дезинфекционную обработку в соответствии с действующими нормами и требованиями законодательства РФ.</p> <p>Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.</p> <p>Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.</p> <p>Исполнитель несет ответственность за соблюдение режима безопасности при доставке продукции.</p> <p>Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований, за организацию погрузочно-разгрузочных работ на территории образовательных учреждений.</p>
8	Требования упаковке продукции	<p>Упаковка пищевых продуктов изготавливается из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.</p> <p>Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.</p> <p>Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).</p>

9	Требования к качеству оказываемых услуг	<p>Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе по качеству и безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.</p> <p>В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика Исполнитель обязан произвести замену на аналогичный продукт в этот же день.</p> <p>Исполнитель обеспечивает качество услуг по предоставлению питания в течение всего периода их оказания.</p>
10	Иные требования	<p>По требованию обучающихся и их родителей, а также работников Школы, Исполнителем должна предоставляться информация о пищевой ценности реализуемого рациона питания.</p>

**ЗАКАЗЧИК**

Руководитель:  
 \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
 М.П. (подпись)

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Руководитель: \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)  
 М.П. (при наличии)  
 (подпись)

Приложение № 1  
 к техническому заданию

Примерное \_\_\_\_\_ дневное меню для учащихся

**ЗАКАЗЧИК**

Руководитель: \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

М.П. (подпись)

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Руководитель: \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

М.П. (подпись)



Приложение № 2  
к техническому заданию

Технологическая карта № \_\_\_\_

Наименование блюда:

Вид обработки:

*Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, грамм	Нетто, грамм

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

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

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

М.П. (подпись)

М.П. (подпись)»

Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с приложением 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

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

М.П. (подпись)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

М.П. (подпись)

*АКТ  
ПРИЕМКИ-СДАЧИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ*

г. Рязань

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Заказчик, в  
Лице \_\_\_\_\_, действующего на основании  
\_\_\_\_\_, с одной стороны (либо Комиссия в составе  
представителей Заказчика в лице \_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О.),  
действующая на основании \_\_\_\_\_ ) и \_\_\_\_\_,  
именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице \_\_\_\_\_,  
действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны составили  
настоящий акт о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с контрактом от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
№ \_\_\_\_\_ (идентификационный код закупки \_\_\_\_\_ )  
оказал следующие услуги: \_\_\_\_\_ .
2. Услуги исполнителем оказывались фактически с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.
3. Качество оказанных услуг соответствует требованиям контракта.
4. Заказчик каких-либо отклонений от условий контракта или других  
недостатков в услугах, оказанных исполнителем, не обнаружил.
5. Экспертиза оказанных услуг на предмет соответствия требованиям  
и условиям контракта от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (проведена)

6. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного  
контракта: \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_ копеек.
7. Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию:
8. Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени)
9. \_\_\_\_\_ Итоговая сумма, подлежащая оплате исполнителю по  
контракту: \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек,  
Настоящий акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из  
сторон.

ЗАКАЗЧИК  
Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И. О.)  
М.П. (подпись)

ИСПОЛНИТЕЛЬ  
Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И. О.)  
М.П. (при наличии) (подпись)

*(в случае создания приемочной комиссии)*

*Представители заказчика:*

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
*подпись*                      *Ф.И.О.*

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
*подпись*                      *Ф.И.О.*

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
*подпись*                      *Ф.И.О.*

Форма  
Экспертное заключение

по результатам \_\_\_\_\_  
по Контракту от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2015 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от \_\_\_\_\_ 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 условия Контракта /не соответствует условиям Контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется/имеется \_\_\_\_\_

(указываются основания для отказа в приемке).

**ЗАКАЗЧИК**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (подпись)  
М.П.

Руководитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (подпись)  
М.П. (при наличии)

*Мотивированный отказ от  
подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_*

*Между \_\_\_\_\_ (указать наименование  
Заказчика) (далее - Заказчик) и \_\_\_\_\_ (указать наименование  
Исполнителя) (далее - Исполнитель), заключен Контракт № \_\_\_\_\_ от  
\_\_\_\_\_, предметом которого является \_\_\_\_\_ (указать  
предмет Контракта) (далее- Контракт).*

*В соответствии с Контрактом в срок не позднее «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
должны быть оказаны услуги, соответствующие условиям Контракта.*

*При проведении (внутренней/внешней) экспертизы Заказчиком было  
проверено качество предоставленных Исполнителем результатов  
исполнения Контракта в части их соответствия условиям Контракта.*

*В результате проведенной (внутренней/внешней) экспертизы оказанной  
услуги Заказчиком установлено, что \_\_\_\_\_  
{указать выявленные/ не выявленные несоответствия/соответствия  
оказанных услуг условиям Контракта}.*

*Заказчик требует от Исполнителя устранить вышеуказанные  
недостатки в течение \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ дней) с момента получения настоящего  
мотивированного отказа от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.*

*Повторную приемку результатов оказанной услуги осуществить в срок,  
не позднее «\_\_\_» 20\_\_ г.*

*В соответствии с ч. 7 ст. 94 Федерального закона №44-ФЗ приемка  
результатов оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые  
установлены Контрактом, и оформляется документом о приемке, который  
подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии  
подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается  
Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в  
письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.*

*Если Исполнитель не устранит недостатки оказанной услуги,  
послужившие основанием для отказа в её приемке, Заказчик с учетом  
положений ч. 9 ст. 95 Федерального закона №44-ФЗ вправе принять решение  
об одностороннем отказе от исполнения Контракта.*

*На основании вышеизложенного направляем Вам данный  
мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг и  
требуем в кратчайшие сроки оказать услуги, соответствующие условиям  
Контракта.*

*Приложение: Копия заключения эксперта № \_\_\_ от «\_\_\_» 20\_\_ г. на \_\_\_ л.*

*Должность руководителя*

*ФИО руководителя*