

КОНТРАКТ № 2
на оказание услуг по обеспечению питанием
ИКЗ 24 22312059363231201001 0001 000 0000 244

г. Краснодар

«19» января 2024 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 59 г. Краснодара (далее - ГБОУ школа № 59 г. Краснодара), именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Трофименко Ларисы Андреевны действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Виктория-96» именуемый в дальнейшем «Исполнитель» в лице директора Дьяченко Любовь Естафьевны действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», на основании п.5 ч.1 ст.93 с соблюдением требований Федерального закона 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по обеспечению питанием учащихся (далее - услуги) в объеме и с характеристиками согласно спецификации, являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить указанные услуги в порядке и размере, установленном настоящим контрактом.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет **599 792 (пятьсот девяносто девять тысяч семьсот девяносто два) рубля 00 коп, НДС не предусмотрено**. Стоимость единицы услуги определяется исходя из приложения к контракту.

Источник финансирования: бюджет Краснодарского края.

2.2. Цена контракта, указанная в пункте 2.1 раздела 2 настоящего контракта, является твердой и определяется на весь срок его исполнения.

2.3. Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг, являющиеся предметом настоящего контракта, в том числе расходы Исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения контракта.

2.4. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменений, предусмотренных контрактом объема и качества услуг, и иных условий контракта.

2.5. Стороны предусмотрели, что изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случае, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов.

3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

3.1. Срок оказания услуг: с **10.01.2024 по 29.02.2024 г.** ежедневно, в соответствии с графиком работы образовательного учреждения, по заявке Заказчика (кроме выходных, каникулярных и праздничных дней).

3.2. В случае если действующим законодательством Российской Федерации и документацией о закупке предусмотрены требования, предъявляемые к лицам, оказывающим услуги, составляющие предмет настоящего контракта (объект закупки), Исполнитель должен соответствовать таким требованиям.

3.3. Приготовление питания осуществляется на базе Исполнителя. Доставка и раздача готового питания производится Исполнителем по адресу: г. Краснодар, ул. им. Фадеева 158;

3.4. Оплата по контракту осуществляется по безналичному расчёту платёжным поручением путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счёт Исполнителя, указанный в настоящем контракте. В случае изменения расчетного счёта Исполнителя он обязан в двухдневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчётного счёта. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем контракте счёт Исполнителя, несёт Исполнитель.

3.5. Оплата услуг, производится в срок не более 10 (десяти) дней с момента подписания Заказчиком документа о приемке выполненных работ и представления Подрядчиком документа на оплату.

4. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Производить сверку взаиморасчетов с Заказчиком по факту оказанных услуг путем предоставления Акта оказанных услуг для подписания Заказчиком и оплаты на условиях настоящего контракта.

4.1.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг предъявляемым к ним требованиям законодательства Российской Федерации.

4.1.3. Устранить недостатки оказанных услуг в течение 3-х дней с момента заявления о них Заказчиком, нести расходы, связанные с устранением данных недостатков.

4.1.4. Гарантировать качество оказанных услуг.

4.1.5. Предоставлять Заказчику полную и точную информацию об услугах, а также о ходе исполнения своих обязательств по настоящему контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

4.1.7. Приступить к оказанию услуг в срок, указанный в п. 3.1 настоящего контракта.

4.1.8 Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений буфета - раздаточной, моечной, обеденного зала, оборудования и инвентаря.

4.1.9 Укомплектовать буфет-раздаточную необходимыми кадрами соответствующей квалификации, а именно : посудомойщица и буфетчица.

4.1.10 Следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, а также имеющимися справками об отсутствии судимости для работы в образовательном учреждении.

4.1.11 Обеспечить сохранность представленного для буфета-раздаточной оборудования, указанного в Приложении № 2 и содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

4.1.12 Оплачивать коммунальные услуги, начисленные по передаваемым помещениям и оборудованию.

4.1.13 По истечении месяца предоставлять полный отчёт об исполнении услуг, ежеквартально предоставлять отчёт о нормах питания на учащихся.

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

- Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

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

- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

- Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

- Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

- Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

- Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приемке и оплате стоимости услуг по настоящему контракту.

4.2.2. Своевременно предоставлять Исполнителю заявку о количестве питающихся детей в срок до 16:00 предыдущего дня питания.

4.2.3. При приемке оказанных услуг представитель Заказчика проверяет соответствие количества отпущенного питания количеству питающихся детей, указанных в заявке, а также весовой выход блюд, согласно утвержденному меню и соблюдение выполнения графика питания.

4.2.4. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Принять оказанные услуги по акту оказанных услуг.

4.3.2. Оплатить стоимость услуг, оказанных Исполнителем согласно условиям настоящего контракта.

4.3.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом.

4.4.2. Организовать дежурство представителей Заказчика во время приема пищи обучающихся.

4.4.3 Назначить ответственного представителя по ведению учета и отчетной документации в учреждении, а также осуществлять систематический контроль за организацией горячего питания.

4.5. При исполнении контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За качество поставленного товара, оказанной услуги Исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

Штраф начисляется в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, исполнителем (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление № 1042).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, взыскивается штраф в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

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

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения,

(при наличии в контракте таких обязательств) взыскивается штраф в размере 1000 (одна тысяча) рублей, определенном согласно Постановлению № 1042:

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

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

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере 1000 (одна тысяча) рублей, определенном согласно Постановлению № 1042:

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

6.8. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.9. Уплата штрафа, пени не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

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

6.11. Общая сумма штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

6.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ

7.1 Приемка результата исполнения Контракта (этапа контракта) осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

7.2. Заказчик осуществляет приемку результата исполнения Контракта, в том числе в части соответствия количества, объема требованиям, установленным Контрактом, включая проведение экспертизы оказанной услуги, в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня предоставления Исполнителем документа о приемке.

7.3 Для проверки результатов услуги, предусмотренной Контрактом, в части соответствия ее условиям контракта Заказчик проводит экспертизу своими силами (внутреннюю), либо вправе привлечь экспертов, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ. Внутренняя экспертиза проводится в порядке, предусмотренном в учреждении (организации) Заказчика и в соответствии со ст.94 Федерального закона №44-ФЗ.

7.4. В случае проведения экспертизы результата оказанных услуг экспертами, экспертными организациями Заказчик составляет документ об их приемке в течение 5 (пяти) дней с момента получения от эксперта, экспертной организации соответствующего заключения.

7.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо результата исполнения контракта в случае выявления несоответствия услуг условиям контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих услуг и устранено Исполнителем.

7.6. В случае оказания услуг ненадлежащего качества Исполнитель обязан безвозмездно устранить недостатки услуг в течение 5 (пяти) дней с момента заявления о них Заказчиком либо возместить расходы Заказчика на устранение недостатков услуг.

7.7. Для приемки исполнения контракта может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек. В случае создания приемочной комиссии приемка результата исполнения контракта осуществляется приемочной комиссией и утверждается Заказчиком либо Исполнителем в срок 2 (двух) дней. Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от приемки результатов оказанных услуг.

7.8. По итогам приемки результата оказанных услуг при отсутствии претензий относительно качества услуг Заказчик подписывает соответствующий акт и иные документы, подписание которых требуется со стороны Заказчика, в 2 (двух) экземплярах и в течение 3 (трех) рабочих дней передает 1 (один) экземпляр Исполнителю.

7.9. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

7.10. Датой приемки оказанной услуги, считается дата подписания документа о приемке Заказчиком.

8. ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА УСЛУГ

8.1. Качество услуг, оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего контракта, изложенным в показателях качества Спецификации.

8.2. На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

8.3. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение установленного гарантийного срока. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации.

9. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки.

9.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее пяти дней с момента возникновения таких обстоятельств, при этом срок выполнения обязательств по контракту переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. В случае если такие обстоятельства длятся более одного календарного месяца Стороны вправе расторгнуть настоящий контракт по соглашению Сторон.

9.3. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы

сторона, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления (выданный лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров (в досудебном порядке).

10.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

11.1. Настоящий контракт действует с **10.01.2024 г. по 29.02.2024 г.**, а в части обязательств - до полного их исполнения. Окончание срока действия контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

11.2. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами. В случае, изменения у какой - либо из Сторон места нахождения, названия она обязана в течение двух дней письменно известить об этом другую Сторону.

11.3. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

11.4. 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.

11.5. Расторжение контракта в одностороннем порядке осуществляется в порядке, установленном статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.6. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13. МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 59 г. Краснодара (ГБОУ школа № 59 г. Краснодара).
Юридический адрес: 350910, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Фадеева, 158
ИНН 2312059363 КПП 231201001
Минфин КК (ГБОУ школа № 59 г. Краснодара л/с 825510290, 825610290)
Южное ГУ Банка России//УФК по Краснодарскому краю г. Краснодар
ЕКС 40102810945370000010
к/с 03224643030000001800
БИК РОФК 010349101

Тел. (861) 227-84-40

Email: skosch59@mail.ru

Директор _____ Л.А. Трофименко



Исполнитель

ООО «Виктория-96»
350000, г. Краснодар,
ул. Ярославская 111,
, тел. 224-06-97
ИНН 2308048714 КПП 231101001
Р/с 40702810800110000843
Филиал «Южный» ПАО «УРАЛСИБ»
г. Краснодар
К/с 30101810400000000700
БИК 040349700
ОКОНХ 71300 ОКПО 31821021



Директор _____ Л.Е. Дьяченко

1. Общая информация

- 1.1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации питания обучающихся ГБОУ школы № 59 г. Краснодара (далее – услуги);
- 1.2. Срок оказания услуг: с 10.01.2024 по 29.02.2024 года, ежедневно, в соответствии с учебными планами и расписанием занятий, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней;
- 1.4. Место оказания услуг: по месту нахождения Заказчика, расположенного по адресам:
г. Краснодар, ул. им. Фадеева, 158.

2. Нормативные требования к качеству и безопасности услуг

- 2.1. Услуги оказываются в соответствии с:
- Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020г. №32 в силу вступил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 года № 880
 - Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

3. Требования к оказываемым услугам, входящим в объект закупки

№ п/п	Наименование показателя	Описание услуг; требования к качественным, количественным характеристикам услуг; объемы услуг				
1.	Категория питающихся граждан	Обучающиеся по возрастным категориям: -с 7 до 11 лет, -с 12 и старше				
2.	Стоимость, руб.	Категория обучающихся	Кол-во, человек-дней	Стоимость среднесуточного набора пищевых продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на одного питающегося, руб./день	Наценка на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания (согласно приказа РЭК-департамента цен и тарифов Краснодарского края от 14.11.2012г «9/2012 – нс»)	Стоимость на одного питающегося, руб./день
		Обучающиеся с 7-11 лет	1000	144,80	61,20	206,00
		Обучающиеся с 12-и старше	1758	158,51	65,49	224,00
3	График оказания услуг	Услуга оказывается с 10.01.2024 по 29.02.2024 г. в соответствии с графиками доставки питания и графиками приема пищи				

		<p>Изменения в графики доставки и графики приема пищи могут вноситься по инициативе Заказчика с обязательным уведомлением Исполнителя не менее чем за 2 дня до предполагаемой дата начала действия нового графика</p> <p>Заказчик предоставляет заявку о количестве питающихся детей ежедневно до 8 ч. 15 мин дня питания</p> <p>Учащиеся 1-11 классов: 2-х разовое (завтрак, обед) питание согласно поданной заявке 5 дней в неделю, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней. График доставки согласовывается сторонами.</p>
4	Место оказания услуг	<p>Приготовление питания осуществляется на базе буфета- раздаточной Исполнителя. Исполнитель производит доставку и выгрузку готового питания до места выдачи. Раздача питания осуществляется силами Исполнителя: укомплектование буфета-раздаточной необходимыми кадрами соответствующей квалификации, а именно: посудомойщица и буфетчица.</p>
5	Требования к организации питания	<p>1. Меню должно разрабатываться Исполнителем на период не менее двух недель с учетом следующих условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработка блюд, составляющих меню, производится из среднесуточного набора пищевых продуктов, рекомендуемого СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для приготовления блюд и напитков для обучающихся государственных учреждений • Не допускается пищевая продукция, указанная в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; • Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается; • Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются; • Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления; • Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности; • Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. <p>2. Меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается Заказчиком. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник)</p> <p>3. При организации питания исполнитель должен обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение принципов рационального и сбалансированного

		<p>питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение технологии приготовления блюд, рецептуры блюд, действующих в системе общественного питания, • приготовление необходимого количества блюд на основании предварительной заявки, направляемой заказчиком, • соблюдение условий перевозки и хранения пищевого сырья, используемого для приготовления блюд, • соблюдение сроков реализации готовых блюд, • соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.
6	Соблюдение исполнителем требований законодательства Российской Федерации и санитарных нормативов	<p>1. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</p> <p>2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».</p> <p>3. Постановление главы администрации Краснодарского края от 25.10.2005 № 963 «Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края».</p> <p>4. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевых продуктов.</p> <p>6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».</p> <p>8. Приказа Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».</p> <p>Иные правовые акты Российской Федерации, к которым относятся постановления Правительства РФ, приказы министерств и ведомств, а также указания, распоряжения и письма государственных органов, чья компетенция затрагивает вопросы, касающиеся оказания услуг питания и условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>
7	Иные требования	<p>1. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных, не допускается.</p> <p>2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания обучающихся, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).</p> <p>3. Используемые при оказании услуг пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи, фрукты), на момент приготовления питания (закладки в котел) должны иметь резерв срока годности,</p>

	<p>согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»)</p> <p>4. Каждая партия продукта должна сопровождаться документами: меню и накладной, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных порций.</p> <p>5. Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ от 22.11.2013 г. N 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца (приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» от 20.05.2005 года № 402).</p> <p>6. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, внешний вид работников. Исполнитель за свой счет обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат/ куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, одноразовые перчатки).</p> <p>7. Все транспортные средства, используемые при перевозке продуктов питания должны проходить периодическую санитарную обработку. Исполнитель должен иметь договор о дезинфекции транспорта. Водители и экспедиторы, доставляющие продукты питания, должны иметь медицинские книжки (медицинские книжки на водителей-экспедиторов (Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999, Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» от 20.05.2005 № 402) и быть обеспечены спецодеждой.</p> <p>8. Все пищевые остатки и отходы, забирать из организации ежедневно.</p> <p>9. Выдачу готовых блюд и кулинарных изделий производить только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 2-х человек. Результаты контроля должны регистрироваться в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.</p> <p>10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.</p> <p>11. Осуществлять поставку продуктов для организации питания обучающихся своими силами и своим транспортом. Транспорт для перевозки продуктов должен иметь санитарный паспорт и разрешительные документы на подвоз продуктов.</p>
--	--

3.1 Требования к продукции, используемой для приготовления питания.

3.1. Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, должно соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или Российской Федерации (техническим регламентам, ГОСТам, СанПиН) и подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

3.2. Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, используемого при производстве питания, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

3.3. Используемые при оказании услуг пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи, фрукты), на момент приготовления питания (закладки в котел) должны иметь резерв срока годности, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»).

4. Порядок оказания услуг

4.1. Для оказания услуг Исполнитель самостоятельно за свой счет производит закупку, доставку, хранение, погрузку/разгрузку пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2. Доставка готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется при использовании изотермических емкостей (термоса, термоконтейнеры, термобоксы). При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

4.3. Используемый Исполнителем транспорт должен иметь оформленные в установленном законодательством РФ порядке документы. Возможно использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Доставка и разгрузка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем по согласованию с Заказчиком, согласно утвержденному графику работы буфета-раздаточной общеобразовательного учреждения.

4.4. Исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов.

4.5. Хранение и использование пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем с соблюдением установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

4.6. Закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.7. Исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также бракераж готовых блюд и изделий (контрольное блюдо).

4.8. Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.

4.9. Исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПиН.

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд;

- организации своевременного прохождения работниками буфета-раздаточной медицинских профилактических осмотров, а также имеющимися справками об отсутствии судимости, для поступающих на работу и работающих в образовательном учреждении в соответствии с законодательством Российской Федерации.

- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;
 - обеспечению сохранности и исправной работы оборудования заказчика, в том числе технологического, холодильного и другого, используемого для оказания услуг;

- обеспечению достаточного количества средств индивидуальной защиты, моющих для посуды и уборки зала, дезинфицирующих средств, одноразовых полотенец для работающего персонала (посудомойщицы и буфетчицы).

5. Требования и порядок раздачи готовых блюд

5.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка (уборки) помещения буфета-раздаточной, обеспечивает ежедневное соблюдение санитарных норм, санитарной обработки инвентаря в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

5.2. Оборудование, инвентарь, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СанПиН, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.3. При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживающими требуемый температурный режим.

5.4. Производить раздачу готового питания на базе буфета-раздаточной общеобразовательного учреждения. Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

5.5. После приема пищи обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку посуды в соответствии с требованиями СанПиН.

5.6. Исполнитель обеспечивает безопасную эксплуатацию оборудования и помещения пищеблока, в том числе соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

5.7. Исполнитель обязуется соблюдать утвержденный график приема пищи учащимися, исполняя доставку питания до места выдачи в установленное время.

5.8. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления, реализации, раздачи пищи своими силами и за свой счет.

5.9. Исполнитель осуществляет мытье помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования, инвентаря, кухонной посуды, санитарную обработку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; обеспечивает в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства своими силами и за свой счет.

5.10. Один раз в месяц проводит генеральную уборку помещений буфета-раздаточной, предоставленных в пользование, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

5.11. Дератизационные, дезинсекционные, дезинфекционные работы, а также вывоз отходов производятся Исполнителем своими силами и за свой счет в сроки, согласованные в Заказчиком.

6. Требования к организации условий труда

6.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную подготовку и аттестацию, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсового гигиенического допуска по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях и переподготовки по программе гигиенического обучения.

6.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров согласно требованиям, а также справку об отсутствии судимости, полученную в государственных органах.

6.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат и куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

6.4. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, ОРВИ, повышения температуры тела.

Директор  А.А. Грофименко



Директор  Е.Е. Дьяченко

