Государственный контракт
на оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся №1/23

г.Первоуральск «27» марта 2023г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области « Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Первоуральская школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Каськовой Надежды Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Питание и сервис», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директор Гергало Александр Сергеевич, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок и по результатам проведения электронного аукциона на основании протокола от 16.03.2023 г. № 0162200011823000357, п. 1, ч.1, ст. 52 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение №1) оказать услуги по обеспечению питанием обучающихся (далее - услуги) согласно примерному меню, разработанным Исполнителем (Приложение № 3 к контракту), в соответствии национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить в соответствии с условиями настоящего контракта.

1.2. Объем и содержание услуг определяется в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных и каникулярных дней, а также в связи с карантином).

1.4. ИКЗ: 232662502491266840100100060015629323.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет **2 359 860 рублей 00 коп.** (два миллиона триста пятьдесят девять тысяч восемьсот шестьдесят рублей 00 коп.*), без НДС.*

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой, устанавливается на весь срок действия настоящего контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования: субсидия на выполнение Государственного задания, субсидия на иные цели.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании счета, счета-фактуры (при наличии).

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

2.7. В течение 10 (десяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) дней с даты его получения.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 15 (пятнадцати) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

2.9. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонением от требований нормативно-правовых актов или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

2.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Заказчик оставляет за собой право производить оплату оказанных услуг за вычетом соответствующего размера неустойки, начисленной в соответствии с гражданским законодательством РФ.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг: с момента заключения контракта по «22» декабря 2023 года. Услуги оказываются в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения (кроме выходных , каникулярных ,праздничных дней, а также в связи с карантином).

3.2. Место оказания услуг: 623100, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных условиями Контракта, а также поименованных в Описании объекта закупки (приложение № 1).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания,

с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного документа о приемке, а также представленных документов в соответствии с разделом 7 Контракта.

5.1.5. Оказывать содействие Исполнителю в случаях возникновения препятствующих оказанию услуг обязательств, зависящих от заказчика.

5.1.6. Предоставить Исполнителю производственные и складские помещения, в том числе помещение пищеблока, а также торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования (Приложение № 4).

5.1.7. Назначить в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично, либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Описании объекта закупки (приложение № 1).

5.2.2. Организовать питание обучающихся согласно меню (приложение № 3), разработанному Исполнителем и согласованному с Заказчиком , которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020г.

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не

допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

- организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.4. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.6. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи). Производить регулярное техобслуживание сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.8. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ. Обеспечить персонал исполнителя - спецодеждой и обувью, а также средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые или многоразовые маски со сменными фильтрами), перчатками. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.9. Назначить в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.10. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации (в том числе, не имеющих ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования), обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.11. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Описания объекта закупки (приложение № 1).

5.2.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.14. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.15. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.18. Вести журналы согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании..

5.2.19. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.20. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

5.2.21. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.22. Принять от Заказчика производственные и складские помещения, в том числе помещение пищеблока, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования (Приложения № 4).

5.2.23. Обеспечить использование производственных помещений и иного имущества, только для предоставления услуг по организации питания в соответствии с п. 1.1. Контракта.

5.2.24. Обеспечить проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.25. Производить складирование, вывоз и утилизацию отходов от своей деятельности, а также пищевых отходов, в соответствии с классом отходов, экологическим законодательством и за счет собственных средств, заключив отдельный договор с организацией, имеющей лицензию для данного вида деятельности.

5.2.26. Обеспечить содержание и использование предоставляемых производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарными, техническими и противопожарными правилами и требованиями; осуществлять подготовку пищеблоков к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания, в том числе к началу учебного года.

5.2.27. Обеспечить правильную эксплуатацию и обслуживание холодильного, торгового, технологического и другого оборудования, содержание его в постоянной исправности.

5.2.28. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.29. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.30. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

6. Требования к безопасности оказываемых услуг.

6.1. Исполнитель обязан соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательных учреждений.

6.2. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

6.3. Исполнитель обязан обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, информация об Исполнителе и услугах. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 летнего возраста, и работникам по их требованию.

6.5. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

6.6. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

6.7. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.8. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.9. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

6.10. В процессе обработки продуктов и их приготовления Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

6.11. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

6.12. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6.13. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

6.14. Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-технических документами.

6.15. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

6.16. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

7. Качество используемых продуктов питания, документы

7.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

7.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Описании объекта закупки (приложение № 1).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

7.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее дня, следующего за днем подписания указанных результатов.

7.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

7.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

7.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.

7.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

7.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

7.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 3-х (трех) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8. Контракта заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3-х часов с момента уведомления.

В течение 3-х (трех) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.11. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Контракта с Исполнителем.

7.12. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Контракту.

7.13. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. Формирование и размещение документа о приемке услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с ч. 13 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью

Исполнитель ежемесячно не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе (далее – ЕИС) документ о приемке, который должен содержать:

а) идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию о Исполнителе, предусмотренную подпунктами «а», «г» и «е» части 1 статьи 43 Закона о контрактной системе, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

в) информацию об объеме оказанной услуги;

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

д) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Закона о контрактной системе.

8.2. Документ о приемке, подписанный Исполнителем не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически с использованием ЕИС направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

8.3. В течении 5 (пяти) рабочих дней (но не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 7.2 контракта), Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

8.4. В случае создания приемочной комиссии в срок 5 (пяти) рабочих дней (не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке):

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» пункта 7.4. контракта не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

8.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения такого документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

8.6. В случае получения в соответствии с пунктом 7.5. контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

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

8.8. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с пунктами 7.1-7.7. контракта, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. В целях заключения контракта Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, 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 независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

9.2. Обеспечение исполнения контракта представляется в размере 5 % от цены контракта в сумме 117 993 (сто семнадцать тысяч девятьсот девяносто три) рубля 00 копейки.

Если при проведении конкурса или аукциона начальная (максимальная) цена контракта составляет более чем пятнадцать миллионов рублей и участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, либо предложена сумма цен единиц товара, работы, услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, документации о закупке (в случае, если настоящим Федеральным законом предусмотрена документация о закупке), но не менее чем десять процентов от начальной (максимальной) цены контракта и не менее размера аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса).

Если при проведении конкурса или аукциона начальная (максимальная) цена контракта составляет пятнадцать миллионов рублей и менее и участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, либо предложена сумма цен единиц товара, работы, услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, документации о закупке, но не менее чем десять процентов от начальной (максимальной) цены контракта или от цены заключаемого контракта (если контракт заключается по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе или информации, подтверждающей добросовестность такого участника, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки, приглашении, документации о закупке (в случае, если настоящим Федеральным законом предусмотрена документация о закупке).

К информации, подтверждающей добросовестность участника закупки, относится информация, содержащаяся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающая исполнение таким участником в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (с учетом правопреемства), исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). При этом цена одного из таких контрактов должна составлять не менее чем двадцать процентов начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки, приглашении и документации о закупке, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки, приглашении, документации о закупке (в случае, если настоящим Федеральным законом предусмотрена документация о закупке).

9.3. Обеспечение исполнения контракта в виде внесения денежных средств, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по контракту в течение 15 (пятнадцати) дней.

9.4. 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 частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

9.5. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

9.6. Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта:

ИНН 6625024912 КПП 668401001

Банковские реквизиты:

БИК банка 016577551

Банк Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург

Министерство финансов Свердловской области (ГБОУ СО «Первоуральская школа», л/с 23012011270)

Единый казначейский счет 40102810645370000054

Казначейский счет 03224643650000006200

Лицевой счет № 23012011270

9.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан 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 частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определяемом в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона о контрактной системе.

9.8. В случае изменения срока исполнения контракта по соглашению сторон устанавливается новый срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта.

9.9.Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта в случае, если он предоставил до заключения контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе, информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Порядок предоставления данной информации предусмотрен частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе.

10. Ответственность сторон

10.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. 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).

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

10.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается Контрактом в виде фиксированной суммы, определенной в порядке,

установленном 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 поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, 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», в размере:

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

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

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

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

10.5. 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).

10.6. 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, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

10.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

10.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки

(или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017:

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

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

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

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

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

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

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

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

9.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

10.12. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения контракта, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

10.13. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете Заказчика;

- из независимой гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;

- из оплаты по контракту, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);

- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

10.14. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.

10.15. 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.

10.16. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

10.17. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по контракту.

11. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

11.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

11.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

11.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

11.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

12. Порядок разрешения споров

12.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

12.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

12.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 14 (четырнадцати) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

12.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

13. Условия и порядок расторжения контракта

13.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Гражданским кодексом Российской Федерации.

13.2. 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. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего контракта в одностороннем порядке в случаях, установленных гражданским законодательством.

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.

13.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая Услуга не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или

представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуге таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, расторжение контракта будет производится в порядке, предусмотренном ст. 95 Закона о контрактной системе.

14. Срок действия Контракта

14.1. Контракт вступает в силу с момента заключения контракта и действует по «20» января 2024г., а в части осуществления расчетов по Контракту и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Контракта, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

15. Антикоррупционная оговорка

15.1. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

15.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контракта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела контракта.

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: электронная почта_____.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: электронная почта spec-school-prv@yandex.ru.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела контракта, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

15.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела контракта.

15.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в судебном порядке.

15.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

16. Прочие условия

16.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

16.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) дней с

даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

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

16.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

16.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

16.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

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

16.8. К Контракту прилагаются:

Приложение № 1 «Описание объекта закупки»

Приложение № 2 «Расчет стоимости услуг»

Приложение № 3 «Примерное меню»

Приложение № 4 «Образец Договора безвозмездного пользования»

17. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и Сторон

Заказчик	Исполнитель
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»	ООО «Питание и сервис»
Адрес места нахождения: 623100, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8	Адрес места нахождения: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, д. 23 оф. 801 помещ. 7/4
Адрес для почтовых отправлений: 623100, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8	Адрес для почтовых отправлений: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, д. 23 оф. 801 помещ. 7/4
Телефон (факс): 8 (3439) 64-94-20	Телефон(факс):8 (343) 380-00-65/отсутствует
Адрес электронной почты: spec-school-prv@yandex.ru	Адрес электронной почты: pitanie-i-servis@yandex.ru
Реквизиты: ИНН 6625024912 КПП 668401001 БИК банка 016577551 Банк Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург	Платежные реквизиты получателя: ИНН 6671382800 КПП 668501001 ОГРН 1116671018749 Р/с: 40702810712010715551

Министерство финансов Свердловской области (ГБОУ СО «Первоуральская школа»)
Единый казначейский счет 40102810645370000054
Казначейский счет 03224643650000006200
Лицевой счет № 20012011270
л/с № 21012011270 (для учета средств субсидии на иные цели)
ОКТМО 65753000

Банк: Филиал «Корпоративный» ПАО «Совкомбанк»
Кор/с: 30101810445250000360
БИК: 044525360

Директор
(должность)
_____ /Каськова Н.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

М.П. (при наличии)

Директор
(должность)
_____ / А.С.Гергало /
(подпись) (Ф.И.О.)

М.П. (при наличии)

Приложение № 1 к Государственному
контракту от 27.03.2023г. №1/23

Описание объекта закупки

(Описание объекта закупки прилагается отдельным файлом)

Заказчик	Исполнитель
Директор	(должность)
(должность)	
(подпись) (Ф.И.О.)	(подпись) (Ф.И.О.)
М.П. (при наличии)	М.П. (при наличии)

Приложение № 2 к Государственному
контракту от 27.03.2023г. №1/23

Расчет стоимости услуг
(Расчет стоимости услуг прилагается отдельным файлом)

Заказчик	Исполнитель
Директор	Директор
(должность)	(должность)
_____ / Н.Н. Касаткина /	_____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)	(подпись) (Ф.И.О.)
М.П. (при наличии)	М.П. (при наличии)

Приложение № 3 к Государственому
контракту от 27.03.2023г. №1/23

Форма примерного меню

№	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен.					минеральные вещества			
			Б	Ж	У	калл.	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Вид приема пищи													
	Итого за конкретный прием пищи:													

Заказчик

Директор

(должность)

Н.Н.Калькова

(подпись (Ф.И.О.)

М.П. (при наличии)

Исполнитель

Директор

(должность)

(подпись) (Ф.И.О.)

М.П. (при наличии)

Приложение № 4 к Государственному

контракту от от 27.03.2023г. №1/23

Образец договора безвозмездного пользования

ДОГОВОР №_____

о передаче в безвозмездное пользование государственного имущества, закрепленного за учреждением на праве оперативного управления

г. Первоуральск «__»_____202_г.

ГБОУ СО «Первоуральская школа» в лице директора Каськовой Надежды Николаевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», с одной стороны, и _____ «_____», в лице директора_____, действующего на основании_____, именуемый в дальнейшем «Ссудополучатель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее – «Договор») о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование имущество, перечисленное в Приложениях № 1, № 2 к настоящему договору (далее – «Имущество»), для целей, связанных с оказанием услуг по обеспечению питанием обучающихся, обучающихся в ГБОУ СО «Первоуральская школа».

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1 В пятидневный срок после вступления в силу настоящего Договора предоставить имущество, указанной в приложениях № 1, № 2 к настоящему Договору, Ссудополучатель по актам приемки - передачи, который составляется и подписывается Сторонами в двух экземплярах по одному для каждой из сторон. Акты приемки-передачи приобщаются к каждому экземпляру настоящего договора и являются его неотъемлемой частью.

2.2.Ссудополучатель обязуется:

2.2.1. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего Договора принять от Ссудодателя имущество, указанное в приложениях № 1, №2 к настоящему Договору, по акту приемки-передачи;

2.2.2. Пользоваться имуществом, указанных в приложениях к настоящему Договору, в соответствии с условиями настоящего Договора.

2.2.3. В случае аварий, происшедших не по вине Ссудополучателя, приведших к ухудшению используемых помещений, оказывать необходимое содействие в устранении их последствий.

2.2.4. Поддерживать помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему Договору, в полной исправности и надлежащем техническом, санитарном и противопожарном состоянии. Своевременно производить уборку и текущий ремонт помещений, переданных в безвозмездное пользование;

2.2.5. Эксплуатировать имущество в точном соответствии с его прямым назначением; не допускать сдачу имущества в субаренду, передачу прав и обязанностей по настоящему Договору

третьим лицам, предоставление имущества в безвозмездное пользование, залога арендных прав, их внесение в качестве имущественного вклада или паевого взноса.

2.2.6. Производить техническое обслуживание, ремонт и плановую замену кухонной техники, указанной в приложении № 2 к настоящему Договору;

2.2.7. Уведомить Ссудодателя об утрате или повреждении имущества незамедлительно с момента свершения таких событий.

2.2.8. Обеспечивать беспрепятственный доступ в помещения, указанные в приложении к настоящему Договору, представителей Ссудодателя, для проведения проверки соблюдения Ссудополучателем условий настоящего Договора, а также представлять та необходимую документацию, относящуюся к предмету проверки;

2.2.9. После прекращения настоящего Договора вернуть Ссудодателю имущество, указанное в приложениях к настоящему Договору, по акту приемки-передачи в состоянии не хуже, чем в том, в котором их получил, с учетом нормального износа.

2.2.10. Ссудополучатель возмещает расходы за потребленные коммунальные услуги (водоснабжение, водоотведение, энергоснабжение, теплоснабжение). Ссудодатель обязан ежемесячно выставлять счет в срок 5 рабочих дней месяца, следующего за расчетным. Ссудополучатель обязан возместить расходы за потребленные коммунальные услуги в течение 10 дней с момента выставления счета.

2.3. Ссудодатель вправе:

2.3.1. Требовать возмещения убытков, причиненных ухудшением качества имущества в результате его использования Ссудополучателем.

2.3.2. Досрочно отказаться от исполнения настоящего Договора в случаях:

- утраты или повреждения имущества Ссудополучателем;
- нарушения Ссудополучателем условий настоящего Договора.

2.4. Ссудополучатель вправе:

2.4.1. Ссудополучатель вправе во всякое время отказаться от настоящего Договора, известив об этом Ссудодателя за один месяц.

3. Платежи и расчеты по Договору

3.1. Ссудополучатель осуществляет пользование имуществом, указанным в приложениях к настоящему Договору, безвозмездно.

4. Ответственность Сторон

4.1. Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение условий настоящего Договора в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Ответственность Сторон за нарушение обязательств по настоящему Договору, вызванное действием обстоятельств непреодолимой силы, регулируется законодательством Российской Федерации.

4.3. Споры, возникающие при исполнении Договора, разрешаются по соглашению между Сторонами. При невозможности достижения согласия между Сторонами возникшие споры разрешаются в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями заключенного муниципального контракта.

4.4. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения Объекта недвижимости, если он погиб или был испорчен в связи с тем, что Ссудополучатель использовал

его не в соответствии с настоящим Договором или его назначением либо передал его третьему лицу без согласия Ссудодателя.

5. Срок действия Договора

5.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до «__»_____2023г.

5.2. Изменения условий настоящего Договора допускаются по соглашению Сторон, предложения по изменению условий настоящего Договора рассматриваются Сторонами в месячный срок и оформляются дополнительным соглашением.

5.3 Настоящий Договор подлежит досрочному расторжению по требованию одной из сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

5.4. Настоящий Договор подлежит досрочному расторжению по требованию Ссудодателя, также и при невыполнении Ссудополучателем принятых на себя обязательств, предусмотренных условиями настоящего Договора.

5.5. Требование о расторжении договора должно быть направлено Стороне с использованием почтовой связи письменно с указанием даты расторжения договора.

6. Заключительные положения

6.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон.

6.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6.4. Неотъемлемыми частями настоящего Договора являются приложения:

Приложение № 1 - Перечень недвижимого имущества,

Приложение № 2 – Перечень оборудования,

Приложение № 3 - Акт приема-передачи Имущества к Договору о передаче имущества в безвозмездное пользование;

6.4.3. Согласие собственника на предоставление объекта недвижимости в безвозмездное пользование (Приложение №3) (указать, если применимо);

6.4.4. Государственный контракт №_____от_____.

7. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик	Исполнитель
Адрес места нахождения:	Адрес места нахождения:
Адрес для почтовых отправлений:	Адрес для почтовых отправлений:

ИНН _____

Телефон (факс):

(3439) _____

Адрес электронной почты:_____

ИНН _____

Телефон (факс):

Адрес электронной почты:

Приложение № 1

к Договору № ____от «___» ____ 202_г.

Перечень недвижимого имущества

п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во
1	**нежилые помещения**, ГБОУ СО « Первоуральская школа» согласно паспорта БТИ : помещение № 47 (склад – 9,8 кв.м.) помещение № 56 (кухня – 34,1 кв.м) помещение № 58 (моечная – 10,0 кв.м) помещение № 57 (склад- 4,9 кв.м.) помещение № 60 (моечная – 8,7 кв.м.)	кв.м.	67,5

Ссудодатель:

_____ /_____/

М.П.

Ссудополучатель:

_____ /_____/

М.П.

Приложение № 2
к Договору № ____от «___» ____ 202_г.

Перечень оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Кол-во (шт.)
Склады	Стеллажи	**3**
	Подтоварники	**1**
	Весы	**1**
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1
	Моечная ванна (не менее двух)	2
	Универсальный механический привод	1
	Холодильник	1
	Весы	1
	Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	1
	Контрольные весы	1
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1
	электромясорубка	1
	Моечные ванны (не менее двух)	1
	Раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц		
	Три моечных ванны (емкости)	3
	Емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)	2
	Контрольные весы	1
	Моечные ванны (не менее трех),	1
	Раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1
	Шкаф для хранения хлеба	1
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	1
	Электрическая плита	2
	Духовой (жарочный) шкаф	1
	Пекарский шкаф	1
	Пароконвектомат	1

	Электропривод для готовой продукции	1
	Протирочная машина	1
	Весы	1
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	1
	Посудомоечная машина	1
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	2
	Стеллаж (шкаф)	2
Моечная кухонной посуды		
	Две моечные ванны	1
	Стеллаж	1

Ссудодатель:

_____ /_____/

М.П.

Ссудополучатель:

_____ /_____/

М.П.

Приложение № 3
к Договору № ____от «___» ____ 202_г.

А К Т
приема-передачи Имущества
к Договору о передаче имущества в безвозмездное пользование
№ ___от «___» _____202_ г.

г. Первоуральск «__» _____ 202_г.

ГБОУ СО «Первоуральская школа», в лице директора Каськовой Н.Н, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», с одной стороны, и _____во исполнения договора о передаче имущества в безвозмездное пользование составили настоящий Акт о том, что:

1. Ссудодатель передал, а Ссудополучатель принял в безвозмездное пользование следующее имущество (далее – «Имущество»):

№ п/п	Наименование	Площадь, м2	

2. Оценочная стоимость переданного имущества составляет _____ (прописью) рублей.

3. Имущество передано Ссудополучателю в безвозмездное пользование в технически исправном состоянии, позволяющем его эксплуатировать согласно его прямому назначению.

4. На момент передачи Имущества его износ составляет ____%.

5. Подписывая настоящий Акт Стороны подтверждают об отсутствии друг к другу взаимных претензий.

6. Положения настоящего Акта вступают в силу с его момента подписания и являются неотъемлемой частью названного выше Договора.

ПОДПИСИ СТОРОН:

Ссудодатель: Ссудополучатель:

_____/_____/ _____/_____/

Заказчик Исполнитель

Директор	Директор
(должность)	(должность)
_____ / Н.Н. Кальных /	_____ / _____ /
(Ф.И.О.)	(Ф.И.О.)
(подпись)	(подпись)
М.П. (при наличии)	М.П. (при наличии)

Утверждаю:
Директор ГБОУ СО «Первоуральская школа»

_____/Каськова Н.Н./

Описание объекта закупки

Оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся

1. Место, срок и объем оказываемых услуг:

1.1. Место оказания услуг: 623100, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8.

1.1.1. Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, распложенные по адресу (ам): 623100, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8.

1.2. Сроки (периоды) оказания услуг: **с момента заключения контракта по «22» декабря 2023 года.**

Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных , каникулярных и праздничных дней).

1.3. Объем оказываемых услуг:

№	Наименование услуги	Описание услуги	Наименование показателя	Количество
				апрель-декабрь 2023г.
1	Услуги столовых	Питание обучающихся 1-4 классы (завтрак, обед)	Количество обучающихся 1-4 класса, чел	47
			Количество учебных дней в периоде 1-4 класса	111
			Условная единица *	**5217**
4	Услуги столовых	Питание обучающихся 5-9 классы (завтрак, обед)	Количество обучающихся, чел	64
			Количество учебных дней в периоде	111
			Условная единица *	**7104**

* Под «Условной единицей (усл .ед.)», понимается- «дето-день».

Количество питающихся в столовой (количество порций), зависит от фактического посещения обучающимися в образовательном учреждении, ежедневно уточняется.

Заказчик подает заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 14.00 часов текущего дня.

2. Требования к организации питания обучающихся:

2.1. Оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Свердловской области « Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Первоуральская школа») осуществляется непосредственно в производственных цехах пищеблока и обеденных залах, с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами силами Исполнителя.

Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в безвозмездное пользование на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.2. Исполнитель организует горячее питание в соответствии с меню, разработанным Исполнителем и утвержденным Заказчиком.

2.3. График приема пищи: согласовывается с Заказчиком режим (график) питания обучающихся и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня обучающихся.

2.4. Исполнитель обязан предупреждать Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

2.5. Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2.6. Исполнитель обязан:

2.6.1. Организовать ежедневное, рациональное питание обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить оказание Услуг основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2001.

2.6.2. При каждой выдаче питания обеспечить наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для ежедневного бракеража готовой пищи, а другая - для надлежащего ее хранения в течение 48 часов с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Выдача продукции на раздачу осуществляется после проведения бракеража продукции с соответствующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

Бракераж готовой продукции проводит персонал Заказчика с привлечением представителей Исполнителя.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции по ГОСТ Р 56725.

Отбор суточных проб должен проводиться назначенным ответственным лицом Исполнителя в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое изделие и блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 граммов. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения суточной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать 48 часов при температуре (4 ± 2)°С.

Суточные пробы хранят в отдельном холодильном шкафу или в специально отведенном месте в холодильном шкафу (на отдельной полке) таким образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества с учетом товарного соседства. Рекомендуется вести записи по контролируемым показателям продукции, оставленной в качестве суточных проб.

Суточные пробы по истечении срока хранения утилизируют.

При утилизации суточных проб следует учитывать требования охраны окружающей среды, а также возникновение угроз жизни и здоровью человека, связанных с удалением отходов пищевых продуктов.

Раздача готовой продукции и накрытие столов в обеденном зале осуществляется силами Исполнителя.

2.6.3. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с

разработанным Исполнителем меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику по запросу.

Наличие договоров с поставщиками продовольственных товаров и сырья, отвечающими требованиям СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (п.п. 6, 8, 10, 11), с указанием ассортимента закупаемых у них продовольственных товаров и сырья, графика завоза продовольственных товаров и сырья.

В случае отсутствия условий для изготовления полуфабрикатов в базовой столовой, на производстве Исполнителя участник закупки должен осуществлять закупку полуфабрикатов (например, мясо бескостное, рыбное филе, птица потрошеная) преимущественно у других поставщиков или производителей в соответствии с утвержденным цикличным меню и доставлять данную продукцию в столовые-доготовочные.

2.6.4. Укомплектовать пищеблок необходимым технологическим оборудованием. На срок действия договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом материально-технического оборудования, размещенного в помещениях пищеблока (список оборудования прилагается к проекту контракта).

2.6.5. Организовать проведение работ по техническому обслуживанию холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического и иного оборудования, принадлежащего образовательным учреждениям и переданному Исполнителю по договору безвозмездного пользования на период оказания услуги питания, за счет собственных средств.

2.6.6. Обеспечить замену системы водоочистных и фильтрующих элементов (картриджных фильтров механической очистки и тонкой очистки воды, лампы ультрафиолетового обеззараживания воды) в сроки установленные условиями эксплуатации.

2.6.7. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной водой строго в соответствии с их целевым назначением (для организации питания детей), экономное потребление энергоресурсов. Принимать меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускать случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

2.6.8. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг и поддерживает их в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

2.6.9. Обеспечить уборку помещений пищеблока, складских помещений, столов в обеденном зале силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. Используемые на объектах заказчика химические средства, предназначенные для уборки помещений, инвентаря, посуды должны иметь сертификаты соответствия и использоваться в соответствии с инструкциями о порядке применения и использования этих средств.

2.6.10. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, являющегося собственностью Исполнителя, или переданного образовательным учреждением.

2.6.11. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления пищи, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания, о внедрении на предприятии Исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (с приложением результатов проверок Роспотребнадзора, сертификата соответствия - в случае проведения добровольной сертификации). Предоставлять беспрепятственный доступ Заказчику и уполномоченным государственным органам на пищеблок.

2.6.12. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с нормативными актами. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов, обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.6.13. Организовывать и обеспечивать питьевой режим обучающихся в помещениях столовой ГБОУ СО «Первоуральская школа» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 (утвержден постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45) и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Своевременно проводить обслуживание системы очистки воды в пищеблоке (замена фильтров, ламп, картриджей). Предоставлять Заказчику ежеквартально акты выполненных работ.

3. Требования к качеству услуг:

3.1. Качество услуг по обеспечению питанием обучающихся, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

-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»;

Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

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

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;
- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.
- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.

3.2. На каждый день оказания услуг Исполнитель обязан размещать ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, составленное по установленной форме и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 16.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания») следующую информацию:

- наименование предлагаемых блюд (должно соответствовать наименованиям, указанным в меню (приложение № 1) и технологической карте;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, калорийность порции;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);
- цены блюд, рациона по приемам пищи (завтрака, обеда и пр.) и суточного рациона в целом.

Ежедневное меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано Заказчиком.

3.3. Все предлагаемые блюда должны соответствовать технологическим нормативным документам, ГОСТам, техническим условиям и СанПиНами, действующим на момент предоставления услуг питания.

3.4. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Исполнителя, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» иных нормативных и нормативно-технических документов.

3.5. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 (Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию).

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, использующиеся для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

4.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5. Требования к персоналу пищеблока.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Министерства труда и социальной защиты и Министерства здравоохранения от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

6. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам, порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для изготовления продукции, должны соответствовать требованиям стандартов, по которым они изготовлены, а также ТР ТС 021 и ТР ТС 022 представленные в Таблице 1.

Таблица 1.

Характеристики пищевой продукции

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1.	апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017
2.	бананы	ГОСТ Р 51603-2000
3.	батон	ГОСТ 27844-88

4.	виноград сушеный (изюм)	ГОСТ 6882-88
5.	вода	ГОСТ 32220-2013 ГОСТ Р 51074-2003
6.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019 ГОСТ 6201-2020
7.	дрожжи	ГОСТ 54845-2011
8.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
9.	йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981-2013
10.	какао-напиток	ГОСТ 108-2014
11.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ГОСТ Р 51809-2001
12.	капуста морская	ТУ изготовителя
13.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 7176-2017
14.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
15.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-2021
16.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
17.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
18.	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
19.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60 ГОСТ действующий, Отдельные положения отменены.
20.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019
21.	крупа ячневая	ГОСТ 5784-60
22.	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
23.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 34306-2017
24.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
25.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
26.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
27.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
28.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
29.	морковь столовая очищенный в вакуумной упаковке	ГОСТ 32284-2013
30.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
31.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ГОСТ 52477-2005 ГОСТ31713-2012
32.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
33.	печенье сахарное	ГОСТ 24901-2014
34.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
35.	повидло	ГОСТ 32099-2013
36.	полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные (говядина)	ГОСТ 32951-2014
37.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
38.	мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное (тушка кур, цыплят бройлеров и их части)	ГОСТ 31962-2013
39.	рыба мороженая (минтай)	ГОСТ 32366-2013
40.	рыба мороженая (горбуша)	ГОСТ 32366-2013
41.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
42.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ГОСТ 32285-2013
43.	сметана	ГОСТ 31452-2012
44.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
45.	сок	ГОСТ 32103-2013
46	субпродукты – печень говяжья	ГОСТ 32244-2013
47.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
48.	смесь сушеных фруктов (сухой компот)	ГОСТ 32896-2014

49.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
50.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
51.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
52.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
53.	тыква	ГОСТ 7975-2013
54.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-2020
55.	фарш куриный	ГОСТ Р 53163-2008
56.	фарш говяжий	ГОСТ 55365 -2012
57.	хлеб из пшеничной муки	ГОСТ 31805-2018
58.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
59.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
60.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
61.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013
62.	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
63.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
64.	ягоды с/м	ГОСТ 33823-2016

Все поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности не менее 70% от установленного предприятием - изготовителем срока годности, для скоропортящихся продуктов – не менее 80%.

Продовольственное сырье и пищевые продукты принимаются только при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, а также документов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации).

Продукция животноводства должна сопровождаться электронной ветеринарно-сопроводительной документацией, оформленной в Федеральной государственной информационной системе.

Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

– соответствовать требованиям нормативной и технической документации;

– сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);

– сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);

– допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенных подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

– иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки, или с требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

– наименование пищевой продукции;

– состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в том числе на отдельные виды пищевой продукции;

– количество пищевой продукции;

– дату изготовления пищевой продукции;

– срок годности пищевой продукции;

– условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

– наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;

– рекомендации и (или) ограничения по использованию;

– показатели пищевой ценности пищевой продукции;

–сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных
с применением генно-модифицированных организмов;
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

– наименование пищевой продукции;
– количество пищевой продукции;
– дату изготовления пищевой продукции;
– срок годности пищевой продукции;
– условия хранения пищевой продукции;
– сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
– наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания процесса приготовления продуктов.

Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:

– соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
– сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;
– провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
– соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товаросопроводительных документах;
– соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
– целостность каждой упаковки.

Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме.

При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой обязан сообщить руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, после чего составляется соответствующий акт и продукция возвращается поставщику.

Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-технических документами.

Не допускается использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы (ГМО), консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов, запрещенных для детского питания.

«Обоснование начальной (максимальной) цены контракта, начальных цен единиц товара, работы, услуги»

Порядковый номер позиции согласно описанию объекта закупки	Наименование товара, работы, услуги, входящих в объект закупки	Основные характеристики закупаемого товара, работ, услуг	Единица измерения (усл. ед.*)	Количество	Цена за единицу товара, работы, услуги (рублей)			Цена за единицу товара, работы, услуги, используемая для расчёта НМЦК (рублей)	Начальная (максимальная) цена по позиции (рублей)
					Источник № 1 Вх. 13 от 10.02.2023	Источник № 2 Вх. 16 от 13.02.2023	Источник № 3 Вх. 18 от 15.02.2023		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	*Услуги столовых*	Питание обучающихся 1-4 классы (завтрак, бед)	Усл.ед	5217	190,00	170,00	180,00	180,00	*939060,00*
2	*Услуги столовых*	Питание обучающихся 5-9 классы (завтрак, бед)	Усл.ед	7104	210,00	190,00	200,00	200,00	*1 420800,00*
Начальная (максимальная) цена контракта**, рублей									*2359860,00*

* Под «Условной единицей (усл .ед.)», понимается- «дето-день».

***Необходимо выбрать один из способов расчета НМЦК:*

1. Для определения начальной (максимальной) цены контракта применён метод сопоставимых рыночных цен (анализа рынка) в соответствии с п. 6 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и распоряжением Правительства Свердловской области от 06.04.2015 № 344-РП «Об утверждении методических рекомендаций по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), для обеспечения нужд Свердловской области».
Расчет начальной (максимальной) цены по позиции производится по формуле:

НМЦКi = Цi × Vi,
где:
НМЦКi - начальная (максимальная) цена по позиции (рублей);
Цi – наименьшая цена единицы товара, работы, услуги из представленных в источниках ценовой информации, скорректированная с учетом коэффициентов (индексов), применяемых для пересчета цен товаров, работ, услуг с учетом различий в характеристиках товаров, коммерческих и (или) финансовых условий поставок товаров, выполнения работ, оказания услуг;
Vi - количество (объем) закупаемого товара, работы, услуги по позиции.

Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен путем сложения начальных (максимальных) цен по позициям.

2. Для определения начальной (максимальной) цены контракта применён метод сопоставимых рыночных цен (анализа рынка) в соответствии с п. 6 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Расчет начальной (максимальной) цены по позиции производится по формуле:

$$НМЦК_{рын} = \frac{v}{n} * \sum_{i=1}^{n} ц_i$$

где:
НМЦК рын, определяемая методом сопоставимых рыночных цен (анализа рынка);
v - количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги);
n - количество значений, используемых в расчете;
i - номер источника ценовой информации;
цi - цена единицы товара, работы, услуги, представленная в источнике с номером i, скорректированная с учетом коэффициентов (индексов), применяемых для пересчета цен товаров, работ, услуг с учетом различий в характеристиках товаров, коммерческих и (или) финансовых условий поставок товаров, выполнения работ, оказания услуг.

Работник контрактной службы/**контрактный управляющий** _____/Каськова Н.Н.
(подпись) (расшифровка)

«15» февраля 2023 г.