

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 4» города Чебоксары Чувашской Республики, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Бузаликовой Антонины Аркадьевны, действующего на основании Устава с одной стороны. Общество с ограниченной ответственностью «Центр», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Мишиной Натальи Васильевны, действующего на основании Устава, являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года № 209-ФЗ "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" субъектом малого предпринимательства (или в соответствии с Федеральным законом от 12.01.1996 № 3-ФЗ "О некоммерческих организациях" социально ориентированной некоммерческой организацией, с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с требованиями 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 по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ) (идентификационный код закупки 263212803140821300100100040015610244), заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуг по организации горячего питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 4» города Чебоксары Чувашской Республики, именуемые в дальнейшем Услуги.

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

1.3. Место оказания услуг: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энгельса, д. 1А

1.4. Сервировка столов в обеденном зале (нарезанные хлебобулочные изделия в хлебницах, напитки с напитками (компот, сок), тарелки с фруктами), подача тарелок с горячими блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Качество услуг и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

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»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

СанПиН 2.1.36

2.2. Требования к персоналу:

2.2.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в "Журнал здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфицированными порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаралом верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения, в том числе членов бригадной комиссии из числа представителей Заказчика, которое не прошли обследование на носительство возбудителей кишечной инфекции вирусной этиологии при поступлении на работу и перед началом работы после каждой каникулы, а также гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и приготовлении питания.

Исполнитель обеспечивает проведение обследования работников пищеблоков, лиц, привлекаемых к разделу пищи, на носительство возбудителей кишечной инфекции вирусной этиологии при поступлении на работу и перед началом работы после каждой каникулы.

2.2.3 Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной, оснащенной Заказчиком шкафами для верхней и санитарной одежды;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работников;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бытовые предметы, коротко стричь ногти и не покрывать лаком, не застегивать свещодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

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

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

2.2.5. Лица, осуществляющие оказание услуг, обязаны соблюдать антитеррор

предпринят. Журнал "Здоровье" предоставлять по первому требованию Заказчика.

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

2.3.4. Исполнитель должен обеспечить чистоту и соблюдение санитарных производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенного для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

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

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

2.3.7. Исполнитель обязан осуществлять мытье столовой посуды и приборов, кухонной посуды в соответствии с правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.8. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общепитания в установленном порядке.

2.3.9. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копии договора на вывоз пищевых отходов, с указанием кратности вывоза и объемов. Твердые коммунальные отходы (далее — ТКО) складываются в контейнеры, предоставляемые Заказчиком, которые организует вывоз ТКО по договору с региональным оператором.

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

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

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

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

гигиеническими требованиями, требованиями нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и в цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утвержденная форма СП 2.4.3648-20).

2.4.3. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационалов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 3.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

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

2.4.7. По требованию Заказчика Исполнитель обязан представлять хранящиеся на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранящихся продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

2.4.8. Блюда из утвержденного Заказчиком меню должны быть изготовлены преимущественно из продовольственного сырья и пищевых продуктов, произведенных на территории Чувашской Республики, при равных условиях поставки, с соблюдением антимонопольного законодательства.

2.4.9. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и в цехах пищеблока, а также вести журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

2.4.10. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.5. Технология приготовления пищи:

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

2.6. Требования к транспорту:

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

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

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2026 года по 31.05.2027 года, услуги оказываются ежедневно за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая цена Контракта составляет 6 819 488 (Шесть миллионов восемьсот девяносто тысяч четыреста восемьдесят восемь) рублей 00 копеек.

Коммунальные услуги в стоимость Контракта не входят и оплачиваются Заказчиком.

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

Стороны могут увеличить Цену Контракта путем подписания дополнительного соглашения. Цена Контракта подлежит увеличению в случае, если в период исполнения Контракта принят нормативный правовой акт об увеличении стоимости питания обучающихся.

В стоимость контракта входит:

- стоимость бесплатного горячего питания обучающихся, получающие начальное общее образование в общеобразовательных организациях в размере стоимости, утверждаемой учредителем образовательной организации;

- стоимость питания остальных льготных категорий учащихся, утверждается учредителем образовательной организации.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанной услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.3. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях. Общий срок приема услуг по этапу исполнения контракта составляет не более 10 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.3.1. В течение 5 рабочих дней со дня окончания оказания услуги по этапу исполнения контракта Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Доку

предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.3.7. Датой приемки указанных услуг по этапам исполнения контракта считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставлять указанные дополнительные материалы в течение 3 (трех) рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

4.5. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем производятся путем безналичного расчета не позднее 7 рабочих дней со дня оказания услуги и подписания Заказчиком сформированных в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и представленных Исполнителем документа о приемке оказанных услуг, счета-фактуры. Авансирование не предусмотрено.

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

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

4.7. Источник финансирования: за счет субсидий на иные цели.

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

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий удержанию, пеня/штраф/пени и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик обязан:

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

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

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9

5.2. Заказчик имеет право:

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

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запасов продуктов питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала turnovers" (форма Ч 2-ЛП, утвержденная Приказом N 110).

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

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

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

5.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации к материалам, подтверждающим исполнение обязательств по Контракту.

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

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

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

5.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, осуществлять оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 7 настоящего Контракта.

5.3. Исполнитель имеет право:

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

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.4. Исполнитель обязан:

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

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.6.1. и п. 2.6.2. настоящего Контракта.

5.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (скла

носительство возбудителей кишечной инфекции вирусной этиологии за счет Заказчика

5.4.11. Ежедневно перед началом работы персоналу, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Заказчика обязан осуществлять визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в "Гигиенический журнал (сотрудники)" (рекомендуемый образец Приложения №1 к СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

5.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика, которые прошли обследование на носительство возбудителей кишечной инфекции вирусной этиологии, возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, находящихся на складе (склад пищеблока) Исполнителем.

5.4.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика, которые прошли обследование на носительство возбудителей кишечной инфекции вирусной этиологии, возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запасов продуктов питания Исполнителем

5.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика, которые прошли обследование на носительство возбудителей кишечной инфекции вирусной этиологии, возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.4.15. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной, предназначенной Заказчиком шкафами для верхней и санитарной одежды;

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

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

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

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также насморка, кашля, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работников;

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

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При выполнении работ должны быть обеспечено исключение загрязнения сырья и готовой продукции.

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

5.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблок, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дер

контроля (надзора)

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

5.4.26. Возвратить, иными уплаченные за оказанные услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных услуг в течение трех лет с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

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

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

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

5.4.31. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

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

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

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

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

5.5. Стороны обязуются

5.5.1. Произ

документов.

До размещения в ЕИС документа о приемке оказанных услуг Исполнитель обязан предоставить Заказчику обеспечение гарантийных обязательств.

6.8. В случае установления в настоящем Контракте требования об обеспечении гарантийных обязательств подписание документа о приемке оказанных услуг (за исключением отдельного этапа исполнения Контракта) осуществляется Заказчиком после предоставления Исполнителем такого обеспечения в соответствии с Законом о контрактной системе в порядке и в сроки, установленные в настоящем Контракте.

6.9. Заказчик либо приемочная комиссия, в случае создания такой, в течение 10 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке оказанных услуг в соответствии с пунктом 6.7 Контракта, осуществляют в соответствии с положениями раздела 10 Контракта экспертизу оказанных услуг.

6.9.1. По результатам проведенной экспертизы Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке или формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

6.9.2. В случае создания в соответствии с пунктом 6.6 Контракта приемочной комиссии по результатам проведенной экспертизы:

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 исключает 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 в ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта 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 до в ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта не исполнили усиленные электронные подписи в ЕИС, заказчик прикладывает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

6.10. Заказчик имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о фактически принятом объеме оказанных услуг в документе о приемке в ЕИС.

6.11. В случае получения в соответствии с пунктом 6.9.1 либо пунктом 6.9.2 Контракта мотивированного отказа Заказчика от подписания документа о приемке Исполнитель в течение 10 (десяти) дней вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику скорректированный документ о приемке в порядке, предусмотренном пунктом 6.7 Контракта.

6.12. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.13. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

7. Обеспечение исполнения обязательств

7.1. Испол

услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", лица, имеющего право действовать от имени банка

7.3.4. Независимая гарантия должна быть безотзывной и содержать:

1) сумму независимой гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику в случае ненадлежащего исполнения Исполнителем (принципалом) предусмотренных Контрактом обязательств;

2) обязательства Исполнителя (принципала), надлежащее исполнение которых обеспечивается платежной гарантией;

3) обязанность гаранта уплатить Заказчику неустойку в размере 0,1% денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;

4) условие, согласно которому исполнением обязательства гаранта по независимой гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику;

5) срок действия независимой гарантии. Срок действия независимой гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на 1 (один) месяц;

6) отказательные условия, предусматривающие заключение договора предоставления независимой гарантии по обязательствам принципала, возникшим из Контракта при его заключении, в случае предоставления независимой гарантии в качестве обеспечения исполнения Контракта;

7) установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком (бенефициаром) банку одновременно с требованием об осуществлении платы денежной суммы по платежной гарантии;

8) права Заказчика (бенефициара) в случае некачественного выполнения или невыполнения Исполнителем (принципалом) обязательств, обеспеченных независимой гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения Контракта, в размере цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненным Исполнителем (принципалом) обязательствам, предусмотренных Контрактом и оплаченным Заказчиком (бенефициаром), но не превышающему размер обеспечения исполнения Контракта;

9) права Заказчика по передаче права требования по независимой гарантии при перемене Заказчика в случаях, предусмотренных законодательством, с предварительным извещением об этом гаранта;

10) условие о том, что расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств гарантом по независимой гарантии, несет гарант

7.3.5. Запрещается включение в условия независимой гарантии:

1) требования о предоставлении Заказчиком (бенефициаром) гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение Исполнителем (принципалом) обязательств, обеспеченных независимой гарантией;

2) положений о праве гаранта отказывать в удовлетворении требования Заказчика о платеже по независимой гарантии в случае непредоставления гаранту Заказчиком уведомления о нарушении Исполнителем условий Контракта или расторжении Контракта (за исключением случаев, когда направление такого уведомления предусмотрено условиями Контракта или законодательством);

3) требований о предоставлении Заказчиком гаранту отчета об исполнении Контракта;

4) требований о предоставлении Заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии документов, не предусмотренных подпунктом 7 пункта 7.3.4. Контракта.

государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательства (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.

Размер штрафа устанавливается в сумме 5 000 руб.

8.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет (размер штрафа устанавливается в соответствии с п. 6 Правил):

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

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

включается при наличии в контракте таких обязательств

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

8.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

Размер штрафа устанавливается в сумме 5 000 руб.

8.7. 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 "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 Правилами 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), утвержденными постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательства (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

по Контракту.

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

9.5. В случае, когда обязательства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

10. Порядок урегулирования споров

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

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

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

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

11. Антикоррупционная оговорка

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение № 1 - спецификация на 1 листе;

Приложение № 2 - описание объекта закупки на оказание услуг по организации питания на 3 листах;

Приложение № 3 - перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в соответствии с приложением № 6 к СанПиН 2.3.2.4.3540-20, утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 на 1 листе;

Приложение № 4 - примерное двенадцатилетнее меню на 10 листах;

Приложение № 5 - экспертное заключение на 2 листах;

13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

РЕКВИЗИТЫ ЗАКАЗЧИКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГИМНАЗИЯ № 4" ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Адрес места нахождения: Российская Федерация,
428003, Чувашская Республика - Чувашия, Чебоксары
г, УЛ. ЭНГЕЛЬСА, Д.1/К.А

Почтовый адрес: Российская Федерация, 428003,
Чувашская Республика - Чувашия, Чебоксары г, УЛ
ЭНГЕЛЬСА, Д.1/К.А

Телефон: 7-8352-620097

Факс: 7-8352-620097

Email: zakaz-gym4@mail.ru

ИНН: 2128031408

ОГРН: 1022101147540

КПП: 213001001

Линевой счет: 803Ю0595001

р/с 03234643977010003201 и ОКД № 1 ИНН У Банка
Россия/УФК по Нижегородской области, г Нижний
Новгород

БИК 0122021

Спецификация

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу без НДС, руб. коп.	Сумма без НДС, руб. коп.
1	Питание обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях, обед (1-4 кл.)	зет. дн	55 621	1 000	55 621 000
2	Питание обучающихся из многодетных малоимущих семей (многодетная малоимущая семья) завтрак (5-11 кл.)	зет. дн	1 088	61 00	65 368,00
3	Питание обучающихся из многодетных малоимущих семей (многодетная малоимущая семья) обед (5-11 кл.)	зет. дн	1 088	122,00	132 736,00
4	Питание обучающихся являющихся членами семей граждан Российской Федерации, имеющих право на получение мер поддержки, в соответствии с Законом Главы Чувашской Республики от 10 октября 2022 года № 120-ОЗ мерах поддержки членов семей участников специальной военной операции, завтрак (1-4 кл.)	зет. дн	528	49 00	25 872,00
5	Питание обучающихся являющихся членами семей граждан Российской Федерации, имеющих право на получение мер поддержки, в соответствии с Законом Главы Чувашской Республики от 10 октября 2022 года № 120-ОЗ мерах поддержки членов семей участников специальной военной операции, завтрак (5-11 кл.)	зет. дн	932	61,00	56 872,00
6	Питание обучающихся являющихся членами семей граждан Российской Федерации, имеющих право на получение мер поддержки, в соответствии с Законом Главы Чувашской Республики от 10 октября 2022 года № 120-ОЗ мерах поддержки членов семей участников специальной военной операции, обед (5-11 кл.)	зет. дн	932	122,00	113 744,00
7	Питание обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, пребывающих в семье опекуна, попечителя, приемных родителей, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях, завтрак (1-4 кл.)	зет. дн	546	49 00	26 751,00
8	Питание обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, пребывающих в семье опекуна, попечителя, приемных родителей, обед (5-11 кл.)	зет. дн	1 054	61,00	63 314,00
9	Питание обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, пребывающих в семье опекуна, попечителя, приемных родителей; обучающихся, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного по ЧР (малоимущая семья); обучающихся из семей, находящихся в социально опасном положении, трудной жизненной ситуации, обед (5-11 кл.)	зет. дн	528	122,00	64 456,00
10	Питание обучающихся, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного по ЧР (малоимущая семья), 150% от стоимости обеда 5-11 кл.)	зет. дн	262	61,00	15 982,00
Итого					6 819 488,00

Итого: 6 819 488 (Шесть миллионов восемьсот девятнадцать тысяч четыреста восемьдесят восемь) рублей 00

копеек

Директор:

А.А. Буданцов

**Описание объекта закупки
на оказание услуг по организации
горячего питания**

Срок выполнения Исполнителем своих обязательств с 01.09.2026 года по 31.05.2027 года.

Требования к качеству услуг и материалам:

Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять в соответствии с п. 8.1, 8.1.2 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 при формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг и обучению, уходу и приему за детьми общественного питания детей должно осуществляться посредством реализации полноценного (организационного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований содержащихся в приложениях № 6-13 к данным правилам. В организованных детских коллективах, в детских организациях исключения горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

Внутренняя система контроля качества оказанных услуг, все применяемые продукты питания, полуфабрикаты и сырье должны иметь действующие сертификаты соответствия, ветеринарные справки и протоколы лабораторных исследований и разрешены для использования на территории РФ.

Требования, предъявляемые к услугам:

1. Предоставлять через столовую учащимся рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам, по графику, разработанному и утвержденному руководителем столовой совместно с Директором образовательного учреждения.

Исполнитель имеет право на пользование помещением на услуги по организации горячего питания для другой категории учащихся и преподавателей общеобразовательной организации.

2. Использовать автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание обучающихся, в том числе для персонализированного контроля использования денежных средств Заказчиком и родителем обучающегося или его законного представителя.

3. Использовать в школе оборудование уполномоченного Оператора для бесконтактного приема денежных средств с использованием электронных (магнитных) карт, либо без таковых.

В школьной столовой (буфете) использовать оборудование уполномоченного Оператора.

4. Услуги по организации горячего питания должны предоставляться в соответствии с СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Обеспечить приготовление обедов. Установлены требования Приложением № 9 Таблицы 1,3 к СанПиН, к массе порций по различным блюдам в зависимости от возраста, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи в зависимости от возраста. Установлены Требования Приложением № 10 Таблицы 1,3 к СанПиН, Приложением № 12 к СанПиН по разграничению порядка организации питания в зависимости от режима функционирования образовательной организации и режима обучения детей (распределение к приему пищи в зависимости от времени пребывания в организации, организация, количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения).

Проводить ежедневно бракераж пищи с участием ч

	№ п/п	по видам работ					по объектам		Итого
		по плану	по факту	по плану	по факту	по плану	по факту	по плану	
1	МБОУ "Школа № 48 г. Ижевск"	15 421	1 088	1 088	524	964	546	1 031	1 534

Директор:



А.А. Буданцова

Руководитель:



Исполнитель:

Н.В. Мишина

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
(приложение № 6 к СанПиН 2.3.2.4.3596-20, утвержденная Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32)

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

Примерное двенадцатидневное меню

Примерное меню приготавливаемых блюд для обучающихся общеобразовательных учреждений (меню может меняться в зависимости от имеющихся продуктов питания у исполнителя, сезонности приготавливаемых блюд с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Возрастная категория: 7-11 лет

Наименование блюда	количество по СР	ккал (гр)	Белки	Пищевая ценность			Витаминно-минеральный состав						
				Жиры	Углеводы	Калории	A	B1	C	Ca	Mg	P	Fe
Первый день (посреда)													
Сыр пармезан	97*	10	2,45	2,85	0	36	0,04	0	0,16	156	5	54	0,1
Капуста морщинчатая с маслом	311*	245,5	13,04	13,9	2	25,52	0,09	0,23	1,59	152,2	17,43	272,1	2,87
Чай с фруктовым соком	70**	280	0,44	0,02	24,53	55	0	0	1,04	6,17	1,94	7,31	0,55
Хлеб пшеничный	50	30	3,30	0,40	24,30	115	0	0,05	0	30	7	22,7	0,34
итого:		510	20,68	17,1	49,03	590,0	0,13	0,28	2,79	265,3	33,41	365,4	4,05
второй													
Сыр натуральный свежий	31***	100	0,46	0,12									

Шестой день (пятидесятиднев)	СР			н	н									
Масло коровье	96*	10	0,05	7,25	0,08	66	0,1	0	0	1,2	0,04	1,9	0,02	
Каши молочная				13,9										
пшеничная с маслом	311*	245,5	13,09	2	38,82	340	0,09	0,23	1,59	152,2	17,45	172,1	2,81	
Чай с фруктовым вкусом	706*	2100	0,14	0,02	24,55	95	0	0	1,04	6,15	3,98	7,21	0,58	
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119	0	0,05	0	10	7	32,5	0,55	
итого:		510	19,28	21,5	9	87,73	620,0	0	0,19	0,28	2,63	169,5	313,7	
обед												0	3,96	
Салат из сырых овощей *	29***	60	0,66	3,62	2,26	44	0,04	0	0,16	100	4	44	0,11	
Суп картофельный с бобовыми, с маслом	130*	240,5	5,9	3,11	15,98	118	0,03	0,26	9,2	11,15	29,57	82,88	1,79	
Гречка с маслом	77*	100	12,3	3,8	5,2	100,6	0,06	0,06	0,84	24,41	21,83	30,2	1,13	
Рис отварной	311*	180	3,6	9	15,7	238	0,07	0,04	0	5,13	27,03	82,26	0,55	
Напиток апельсиновый	699*	200	0,2	0,04	25,13	100	0,01	0,01	14,2	7,56	3,66	5,06	0,14	
Хлеб ржаной		60	4,5	0,3	25,4	126	0	0,05	0	10,8	11,4	52,2	1,68	
пшеничный				20,0		726,6			23,5	1				

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества						
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В1	С	Са	Mg	P	Fe
Десятый день (челюск)													
Сыр корейский	97*	10	2,43	2,85	0	36	0,04	0	0,16	160	5	42	0,11
Капса молочная рисовая с маслом	381*	245/5	12,16	3	36,62	321	0,09	0,09	1,68	164,8	45,6	199,9	0,68
Чай с фруктовым сиропом	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	0	0	1,03	6,13	5,96	7,21	0,58
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119	0	0,05	0	10	7	32,5	0,55
Итого:		510	18,75	3,27	85,45	571,0	0,13	0,14	2,88	280,9	61,58	293,6	1,92
Овощи													
Салат из сырых овощей *													
Салат из квашеных овощей**	57**	60	0,30	6,42	2,74	71	0,32	0	13,5	23	8,22	15,1	0,58
Рассольник Ленин													

Сыр твердый	97*	10	2,45	2,85	0	36	0,04	0	0,16	100	5	54	0,1
Каша молочная рисовая с маслом	211*	285,5	17,35	16,45	44,8*	397	0,09	0,27	1,87	178,24	20,43	47,43	3,3
Чай с фруктовым сиропом	79**	200	0,34	0,02	14,51	95	0	0	1,04	6,14	4,96	7,21	0,54
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,20	119	0	0,05	0	10	7	32,5	0,55
итого:		550	23,94	19,72	93,79	647,00	0,13	0,32	3,07	294,37	36,41	411,04	4,55
обед													
Омлет на растительном масле	71***	100	0,80	0,20	5,20	20	1,2	0,04	25	14	20	26	0,9
Суп картофельный с беконом, с маслом	139*	250,5	7,66	3,62	19,96	147	0,05	0,52	11,5	38,77	46,54	100,42	2,2
Лепешка пышная с сметаной (сладко)	463*	100	14,24	18,06	5,27	244	0,11	0,07	0,86	24,23	17,14	138,85	1,1
Макаронные изделия	516*	180	6,48	10,98	41,08	292	0,05	0,1	0	12,77	4,8	54,34	0,49
Напиток безалкогольный	699*	200	0,2	0,04	25,73	100	0,07	0,01	13,2	7,96	2,56	5,06	0,14
Хлеб ржано-пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	0	0,05	0				

отваривать							5						
Компот из яблок или груш сушеных	638*	200	1,04	0	30,96	123	0,01	0,01	6,6	4,4	3,6	4,4	0,95
Хлеб ржаной-пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	0	0,05	0	10,8	11,4	52,2	1,68
итого:		895	29,18	15,48	132,37	953	0,05	0,02	47,02	142,36	87,49	157,4	6,69
всего			50,84	55,3	214,56	1538	0,08	0,06	49,06	144,95	165,97	189,92	13,16
Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность										
			Белки	Жиры	Углеводы	Калории	А	В1	С	Са	Mg	P	Fe
Шестой день (суббота)													
Завтрак													
Интерьер с повидлом	2	40	1,2	4,30	22	132	0,11	0,02	0,03	0	1,92	14,3	0,33
Каша молочная имитация с маслом	311*	285,5	11,66	14,31	52,25	306	0,1	0,12	1,96	195,18	29,29	134,67	0,61
Каша с медом	493*	200	3,34	3,39	17,91	149	0,03	0,03	1,3	120,64	14,84	93,04	0,24
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,16	9,71	48	0	0,02	0	4	2,8	15	0,22
итого:		550	17,42	22,36	94,38	635	0,24	0,2	3,29	325,82	50,89	300,05	1,44
обед													

Таблица 1													
Сыр пармезан	95*	10	2,45	2,85	0	36	0,04	0	0,16	100	5	54	0,1
Каша молочная овсяная с маслом	311*	285,5	16,27	14,70	35,37	308	0,08	0,41	1,45	223,87	169,14	140,06	2,95
Чай с лимоном	685*	200	0,26	0,06	15,22	59	0	0	0,0	8,05	5,24	4,74	0,91
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,40	119	0	0,05	0	10	?	12,5	0,25
итого:		550	22,78	18,01	76,89	542	0,12	0,46	4,93	341,92	129,38	476,36	4,32
обед													
Суп из овощей натуральной заправки	71***	100	0,30	0,20	5,20	30	1,2	0,06	25	14	20	36	0,9
Пирог с капустой и картофелем, с мясом, со сметаной	110*	250,5	3,93	6,86	13,25	171	0,08	0,1	0,99	45,48	25,84	66	1,29
Виточки с фаршем и соусом	522	100	10,3	20,4	9,3	262	0,02	0,31	0,80	88,64	27,11	12,96	1,18
Каша рисовая с маслом	510*	180	10,51	3,94	51,7	325	0,06	0,1	0	17,04	166,34	249,0	5,58
Компот из фруктов	639*	200	0,44	0	28,88	116	0	0	0,4	48,8	6	15,4	1,26
Хлеб ржаной-пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	0	0,05	0				

Салат из сырых овощей * или из варенных овощей**	37*44	100	1,16	10,07	4,57	114	0,5	0,0	22,6	38,33	13,7	25,17	0,54		
Рассольник Ленинградский, с мясом, со сметаной	132*	210*25	3,82	7,55	17,36	150	7,5	0,1	16,7	38,21	28,88	77,55	1,12		
Котлеты Осетинские с соусом	452*	100	10,6	14,05	9,77	208	0	0,0	1,4	21,91	17,29	150,3	1,06		
Мягкотелые изделия	316*	150	6,38	10,90	41,00	292	0,0	0,1	0	12,31	9,8	54,34	0,94		
Паштет печеночный	699*	200	0,2	0,04	25,73	100	0,0	0,0	13,2	7,96	2,86	5,06	0,14		
Хлеб ржано-пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	0	0,0	0	10,8	1,4	52,2	0,65		
итого:		900	26,66	43,55	124,23	990	8,1	0,4	53,9	121,6	83,93	334,6	5,65		
всего:			47,21	63,26	215,66	1615	8,2	0,5	57,1	429,3	152,9	640,8	7,69		
Наименование блюда	номер по СП	выход (гр)	Пищевая ценность												
			Белки	Жиры	Углеводы	Калории	A	B1	C	Ca	Mg	P	Fe		
Супы															
Суп картофельный (пюре)															
Суп картофельный с ма															

Хлеб ржано-пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	0	0,0 5	0	10,8	11,4	52,2	1,68
итого:		895	29,46	32,36	138,20	974,00	0,6 5	0,4 2	53,6 1	125,8 1	230,5 3	472,1 3	9,71
всего			48,23	44,31	224,02	1566,0 0	0,7 8	0,8 3	55,6 1	332,0 5	317,3 9	690,8 5	12,9 3

Форма
Экспертное заключение
по результатам _____
по контракту от _____ года № _____

г. _____

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от № _____, в части их соответствия условиям Контракта, установлено:

_____ согласно контракта. Заказчику, расположенному по адресу _____

подписывается

предмет контракта) _____

Существенные условия Контракта
Претензии по количеству и качеству
Учитывая изложенное, сделано следующее:

исполнены не исполнены
(нет/есть (указать какие претензии))

Заключение:

1. _____

1. Описание качества услуги соответствует условиям контракта / не соответствует условиям контракта
2. Оснований для отказа в приеме услуги не имеется / имеется _____

_____ (указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провел _____

Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель



Идентификационный код закупки (ИКЗ) и адрес оказания услуг:

№ п.п	Наименование организации	Идентификационный код закупки	Адрес оказания услуг
1	2	3	4
1.	МБОУ «Школа № 4» г. Чебоксары	263212803130821300100100040015610244	Чувашская Республика г. Чебоксары, ул. Энгельса, д. 1А