

Контракт №39
на организацию питания (04.09-25.10.2024 г.)
ИКЗ 243151001182015100100100020000000244

ст-ца Чернаярская

04.09.2024 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ К.Д. УШИНСКОГО СТАНИЦЫ ЧЕРНОЯРСКОЙ МОЗДОКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ, именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице директора **Кибировой Людмилы Ростиковны**, действующего на основании Устава, с одной стороны и индивидуальный предприниматель **Цикишев Владимир Яковлевич**, действующий на основании свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя, именуемый в дальнейшем «**Исполнитель**» с другой стороны, именуемые далее «Стороны», на основании п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона №44-ФЗ от 05 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий контракт бюджетного учреждения (далее Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. В соответствии с настоящим контрактом Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания в муниципальном бюджетном образовательном учреждении Моздокского района, в соответствии с Приложением №1 настоящего контракта. Услуга предоставляется по месту нахождения образовательного учреждения: РСО–Алания Моздокский район, ст. Чернаярская, ул. Кирова, д.25, в соответствии со стоимостью горячего сбалансированного питания на одного обучающегося в день (Приложение №1), а также на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные Услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2. При исполнении настоящего Контракта Стороны руководствуются: Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и другими в соответствии с требованием действующего законодательства.

1.3. Исполнитель должен обеспечить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, а именно: закупку продуктов для обеспечения питания обучающихся общеобразовательных учреждений, финансируемых за счет средств бюджета, организацию питания, в том числе приготовление рационов питания с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

1.4. Финансирование настоящего Контракта осуществляется за счет средств бюджетного учреждения.

1.5. Срок оказания услуг по настоящему контракту с **04.09.2024 г. по 25.10.2024 г (38 рабочих дней)**.

2. Цена контракта, условия и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего контракта составляет **218082,00 (Двести восемнадцать тысяч восемьдесят два) рубля 00 копеек. НДС не облагается.**

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок его исполнения. При заключении и исполнении Контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьями 34 и 95 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3 Цена Контракта формируется с учетом стоимости пищевых продуктов, погрузочно-разгрузочных работ, транспортных и других расходов связанных с оказанием услуги, а также таможенных пошлин, страхования, налогов, сборов и других обязательных платежей установленных законодательством РФ.

2.4. В течение 10 рабочих дней после окончания срока оказания услуг Исполнитель должен представить акт сдачи-приемки услуг по фактически оказанным услугам и счет на оплату. Сторонами производится взаимовыверка расчетов за оказанные услуги. Заказчик проверяет данные, полученные от Исполнителя, и сверяет их с собственными данными. Состав первичной документации включает в себя: счет-фактуру, прочие сопровождающие документы. Первичная бухгалтерская документация должна быть оформлена в соответствии с нормами действующего законодательства.

2.5. Оплата оказанных услуг производится Заказчиком по факту оказания услуг в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня, следующего после даты подписания акта выверки расчетов. Оплата производится на основании счета Исполнителя, счета-фактуры и акта оказанных услуг. При расчетах за оказанные услуги Заказчик производит оплату в строгом соответствии с фактически полученными объемами продукции в пределах выделенных лимитов средств бюджетных обязательств.

2.6. Датой (днем) оплаты цены контракта Стороны настоящего Контракта считают дату (день) принятия банковским учреждением платежного поручения Заказчика о перечислении денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Дата (день) принятия платежного поручения заказчика удостоверяется отметкой (штампом, печатью) банковского учреждения.

2.7. В случае изменения расчетного счета Исполнителя последний обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением денежных средств на указанный в настоящем контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.8. Услуга считается оказанной, только по факту оказанию услуги, **согласно утвержденному меню (прилагается к контракту)**. Замена блюд питания вне утвержденного меню не допускается.

3. Требования к ассортименту и качеству пищевых продуктов для питания обучающихся.

Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

3.1. Заказчик обязан назначить своего представителя в общеобразовательном учреждении, который ведет установленную документацию в части приемки поставки продукции питания, осуществляет контроль на соответствие продукции предварительному заказу, за качеством продукции. Представитель Заказчика назначается приказом общеобразовательного учреждения.

3.2. Приемка продукции по количеству и качеству осуществляется в образовательных учреждениях в соответствии с инструкциями от 25.04.1966 г. № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и от 15.06.1965 г. № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» (Приложение № 5 Претензионный акт приемки продукции).

3.3. Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) при поставках в общеобразовательные учреждения должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 60% от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) – не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

3.4. Исполнитель контракта должен гарантировать качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для организации питания и подтверждать следующими документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства (кроме молока и молочной продукции, соковой и масложировой продукции), ветеринарными свидетельствами (на продукцию животного происхождения).

3.5. Все используемые для организации питания пищевые продукты по показателям качества, безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены. По показателям качества, используемые пищевые продукты должны соответствовать условиям Контракта и быть не ниже предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции.

3.6. Не допускается использование в питании обучающихся общеобразовательных учреждений рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока, составных частей молока, пищевых продуктов, содержащих генно-модифицированные организмы и их производные, продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

3.7. Для организации питания преимущественно используется продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

3.8. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в образовательных учреждениях и иметь соответствующую маркировку, должны быть удобны для пользования.

3.9. В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель Контракта должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 3 часов).

3.10. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, обеспечение оптимального температурного режима, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания или полуфабрикатов.

3.11. Заказчик вправе в двухдневный срок при возникновении разногласий организовать проверку соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем Контракте, с привлечением специалистов Роспотребнадзора. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний расходы на их проведение несет Исполнитель. При проведении Заказчиком в порядке производственного контроля лабораторных испытаний (в аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб поставляемой продукции и установлении несоответствия продукции требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, Исполнитель возмещает расходы на проведенные лабораторные испытания при поставке недоброкачественной продукции.

3.12. «Организация питания в образовательных учреждениях осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и другими в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3.13. Маркировка готовых блюд должна соответствовать требованиям ГОСТ 30390-2013.

3.14. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.15. Суточная проба отбирается и хранится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню, включая пищевые продукты промышленного изготовления.

3.16. В соответствии с гигиенической характеристикой объекта у Исполнителя должны иметься условия, гарантирующие соблюдение санитарного законодательства Российской Федерации при оказании комплекса услуг по обеспечению поставки продукции для организации питания требуемых объемов.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания в общеобразовательном учреждении, ее совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя в общеобразовательных учреждениях.

4.1.2. Совершенствовать организацию питания путем внедрения новых форм обслуживания и технологий приготовления пищи совместно с Исполнителем в соответствии с действующей нормативной базой и подзаконными актами.

4.1.3. Проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

4.1.4. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.5. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.1.6. Приостановить оплату оказанных услуг, если Исполнителем не выполнены обязательства по настоящему Контракту в части предоставления документов в соответствии с п. 5.1.2. настоящего Контракта.

4.1.7. В случае исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Контракту принять оказанные услуги в соответствии с установленным в настоящем Контракте порядком.

4.1.8. На любом этапе (периоде) оказания услуг запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

4.1.9. Осуществлять контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.1.10. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленных настоящим Контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

4.1.11. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков в выполненной работе.

4.1.12. При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем контракте, заказчик вправе привлечь независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом.

4.1.13. Привлекать для проверки соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательных учреждений, а также за качеством оказания услуг по организации питания в государственных образовательных учреждениях специалистов Роспотребнадзора.

4.1.14. Заказчик имеет право расторгнуть настоящий Контракт согласно действующему законодательству Российской Федерации, а также при выявлении уполномоченными представителями общеобразовательных учреждений двух и более нарушений Исполнителем по пунктам 5.1.5. – 5.1.8, 5.1.10, 5.1.11.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществляет контроль за соблюдением условий настоящего Контракта.

4.2.2. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательных учреждений к новому учебному году.

4.2.3. Обеспечить предоставление Исполнителю нежилые помещения для оказания услуги без проведения торгов в безвозмездное пользование, а также производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, мебель, силовую электроэнергию, обеспечивать снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи. Обеспечивать контроль за их использованием только на нужды Заказчика, связанные с организацией питания обучающихся.

4.2.4. При приемке продукции осматривать поставленную продукцию, проверить соответствие количества, комплектации, соответствие их требованиям поданной заявки и предусмотренными контрактом нормативной и технической документации и другими документами и совершить все иные необходимые действия по приемке готовой продукции, за исключением случаев, когда заказчик (получатель) вправе в соответствии с законодательством Российской Федерации потребовать замены всей партии продукции или отдельной ее части или отказаться от исполнения контракта. Претензии по качеству продукции, поставляемой в рамках заказа предоставляются Заказчиком Исполнителю.

4.2.5. Осуществлять в лице Приемочной комиссией (состав данной комиссии избирается согласно внутреннему регламенту учреждения из сотрудников общеобразовательного учреждения, и утверждается приказом Заказчика) приемку рационов питания в соответствии с утвержденным графиком. Приемочная комиссия оформляет Акт сдачи-приемки услуг.

4.2.6. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой общеобразовательного учреждения, о чем уведомлять Исполнителя, предусматривать в учебном процессе перерывы не менее 20 мин. на прием горячего питания, обеспечивать дежурство сотрудников и школьников в столовой во время приема пищи обучающимся, воспитанникам.

4.2.7. Осуществлять систематический контроль:

за качеством и полновесностью порций готовой продукции;

за организацией приема пищи обучающимися, воспитанниками, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

за техническим состоянием холодильного, торгово-технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование исполнителю, включая инструментальный контроль за соответствие его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов;

за состоянием здоровья обучающихся, воспитанников и обеспеченности пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами).

4.2.8. Обеспечивать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении.

4.2.9. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в пределах своих полномочий.

4.2.10. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания, организует

агитационно-просветительскую работу по привлечению родительских средств для организации питания старшекласников с целью увеличения охвата питанием.

4.2.11. Проводить разъяснительную работу среди родителей по целевому использованию бюджетных средств на горячее питание школьников.

4.2.12. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания.

4.2.13. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного в пользование), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя.

4.3. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.4. Осуществлять контроль и учёт распределения выделенных бюджетных средств.

4.5. Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика в пищеблоке образовательных учреждений, в целях осуществления контроля за соблюдением условий контракта в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников образовательного учреждения, а также качества оказания услуг по организации питания обучающихся.

5. Права и обязанности Исполнителя

5.1. Исполнитель обязан:

5.1.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.1.2. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги по организации питания и представить Заказчику комплект отчетной документации по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.1.3. Обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в образовательных учреждениях, полуфабрикатов высокой степени готовности, выполнение условий хранения продукции; предоставление информации о закупаемой продукции и меню.

5.1.4. Представлять до 10 числа следующего месяца представителю Заказчика в образовательном учреждении достоверную информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованного за предыдущий календарный период (месяц, неделю) рациона питания и использованном при этом наборе продуктов, необходимую для контроля за статусом питания обучающихся.

5.1.5. При хранении на складах Исполнителя пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, должны соблюдаться сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов.

5.1.6. В случае поставки представителю Заказчика некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны заказчика произвести замену на аналогичный продукт в день обращения (в течение 3 часов).

5.1.7. В случае невозможности выполнения обязательств по Контракту в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

5.1.8. По заявке представителя Заказчика Исполнитель обязан организовать горячее питание и буфетное обслуживание работников Заказчика и обучающихся за наличный расчет, обеспечивать реализацию в свободной продаже буфетной продукции.

5.1.9. Исполнитель обязан за 3 дня принять заявку, и при необходимости по инициативе представителя Заказчика сделать корректировку количества заказанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

5.1.10. Формировать набор закупаемой продукции в соответствии с количеством питающихся. Использовать преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.

5.1.11. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Проводить техническое обслуживание (в том числе ремонт с заменой комплектующих) торгово-технологического оборудования, находящегося на пищеблоке общеобразовательного учреждения за свой счет.

5.1.12. Обеспечивать привлечение квалифицированных кадров для организации питания обучающихся, обеспечивать повышение их квалификации, обучение и аттестацию.

5.1.13. Исполнитель обязан, с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

5.1.14. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

5.1.15. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию работников пищеблока.

Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

5.1.16. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания школьников.

5.1.17. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую необходимой посудой, кухонным инвентарем, приборами дополнительным технологическим оборудованием в соответствии с установленными нормами, работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.

5.1.18. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства. (Соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складе).

5.1.19. Осуществляет вывоз твердых бытовых отходов образующихся от деятельности Исполнителя в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

5.1.20. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

5.1.21. Представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

5.1.22. Не допускать использование генно-инженерно-модифицированных организмов для организации питания обучающихся образовательных учреждений.

5.1.23. Исполнитель обязан организовать работу буфета (обеспечить буфет продукцией и обслуживающим персоналом).

5.2. Исполнитель имеет право:

5.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта об оказании услуг по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов и при условии соблюдения сроков, установленных п. 2.4. настоящего Контракта.

5.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

5.2.3. Исполнитель не вправе привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту третьих лиц.

5.2.4. Запрашивать у Потребителя разъяснения и уточнения относительно проведения работ в рамках настоящего Контракта.

5.2.5. Получать от Потребителя содействие при выполнении работ в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.2.6. В случае ненадлежащего оказания услуг Исполнитель не имеет права ссылаться на отсутствие контроля и надзора со стороны Заказчика и общеобразовательных учреждений за их выполнением.

5.2.7. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и заказчика.

5.2.8. Выходить с предложениями к Заказчику и Потребителю по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом 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 Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 (далее - Правила определения размера штрафа). В случае просрочки исполнения Заказчиком и Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, размер пени начисляется в соответствии со ст. 34 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.4. 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.

6.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 1000 руб.

Размер штрафа определяется в соответствии с [Правилами](#) определения размера штрафа в следующем порядке:

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

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

6.7. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет Поставщику требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом 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 Поставщиком, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом.

Размер штрафа устанавливается в соответствии с [Правилами](#) определения размера штрафа в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных [пунктом 6.10.](#) Контракта):

- 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

6.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Поставщик выплачивает Заказчику штраф в размере 1000 руб.

Размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в соответствии с [Правилами](#) определения размера штрафа в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.

6.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.12. 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.

7. Контроль исполнения взятых Исполнителем обязательств

7.1. Для осуществления контроля соответствия результатов оказываемых услуг требованиям, изложенным в разделе 3 Контракта, Заказчик обязан в соответствии с утвержденным планом проверок:

7.1.1. посещать пищеблоки общеобразовательных учреждений в целях осуществления систематического контроля за организацией питания обучающихся общеобразовательных учреждений;

7.1.2. своевременно получать требуемую информацию по организации питания обучающихся, воспитанников от Исполнителя.

7.1.3. проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания обучающихся, воспитанников ее совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя;

7.1.4. проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, воспитанников, их родителей (законных представителей) и работников заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения заказчика и Исполнителя;

7.1.5. вносить предложение о досрочном расторжении Контракта в случае выявления в работе Исполнителя существенных нарушений (подтвердившиеся жалобы на организацию питания, протоколы исследований, подтверждающие наличие в продукции, используемой для питания, генно-модифицированных организмов (ГМО), факты поставок некачественной и фальсифицированной продукции, с истекшими сроками годности, установленные в ходе проверок уполномоченными органами).

7.2. Два и более нарушений условий Контракта, установленные Заказчиком и уполномоченными органами, могут являться для Заказчика основанием для расторжения настоящего Контракта в установленном законом порядке.

7.3. Осуществлять приемку оказываемых услуг требованиям, изложенным в разделе 3 Контракта в соответствии с инструкциями от 25.04.1966 г. № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и от 15.06.1965 г. № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству».

8. Основание и порядок изменения и расторжения контракта

8.1. Контракт может быть изменен по соглашению Сторон при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества услуг и иных условий контракта.

8.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению «Сторон», по решению суда, в случае одностороннего отказа «Стороны» Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.3. «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, при условии, если это было предусмотрено Контрактом.

8.4. «Заказчик» вправе провести экспертизу оказываемых услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с [частью 8](#) статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ.

8.5. Если «Заказчиком» проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято «Заказчиком» только при условии, что по результатам экспертизы поставленных Товаров в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий

Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа «Заказчика» от исполнения Контракта.

8.6. Решение «Заказчика» об одностороннем отказе от исполнения Контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, направляется «Исполнителю» по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу «Исполнителя», указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение «Заказчиком» подтверждения о его вручении «Исполнителю». Выполнение «Заказчиком» указанных требований считается надлежащим уведомлением «Исполнителя» об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения «Заказчиком» подтверждения о вручении «Исполнителю» указанного уведомления либо дата получения «Исполнителем» информации об отсутствии «Исполнителя» по его адресу, указанному в Контракте.

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

8.8. «Заказчик» обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Оператора связи о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также «Заказчику» компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с [частью 10](#) статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ.

8.9. «Исполнитель» вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, если в Контракте было предусмотрено право «Заказчика» принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.10. Решение «Исполнителя» об одностороннем отказе от исполнения Контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия такого решения, направляется «Заказчику» по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу «Заказчика», указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение «Исполнителем» подтверждения о его вручении «Заказчику». Выполнение «Исполнителем» требований настоящей части считается надлежащим уведомлением «Заказчика» об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения «Исполнителем» подтверждения о вручении «Заказчику» указанного уведомления.

8.11. Решение «Исполнителя» об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления «Исполнителем» «Заказчика» об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

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

9. Уведомления и извещения

9.1. Все уведомления и извещения, необходимые в соответствии с настоящим Контрактом, совершаются в письменной форме и должны быть переданы лично или направлены заказной почтой, электронным сообщением, телефаксу с последующим предоставлением оригинала или курьером по месту нахождения Сторон, иным адресам, указанным Сторонами.

9.2. Уведомления и извещения направляются за счет уведомляющей Стороны.

9.3. Любое извещение или уведомление, направленное, электронным сообщением или телефаксом, считается полученным Стороной, которой оно адресовано, в первый рабочий день после отправки электронного сообщения или телефакса.

9.4. Извещение или уведомление, направленное Стороне заказной почтой или переданное

лично, считается полученным в день вручения, если это рабочий день; если же этот день не рабочий, днем получения считается первый рабочий день, следующий за днем вручения.

10. Прочие условия

10.1. В случае реорганизации юридического лица, являющегося стороной настоящего Контракта, все его права и обязанности, возникающие из контракта, переходят к его правопреемнику.

10.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического адреса, названия и прочего, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

10.3. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

10.4. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта:
Приложение №1. Информация об объемах потребления
Цикличное меню.
ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

11. Заключительные положения

11.1. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту

11.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим контрактом.

11.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12. Срок действия контракта

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента подписания его Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

12.2. Изменение и дополнение настоящего Контракта возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания сторонами дополнительных соглашений к Контракту. Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

13. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

МБОУ ООШ ст. Чернойрской РСО-Алания
363725, РСО-Алания, Моздокский район
ст. Чернойрская ул. Кирова, д.25
ИНН/КПП 1510011820/151001001
КС 03234643906300001000
ЕКС 40102810945370000077
БИК ТОФК 019033100
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ-НБ
РЕСП. СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ
БАНКА РОССИИ/УФК по Республике
Северная Осетия - Алания г. Владикавказ
л/с 20106468050 л/с 21106468050

Директор  Кибирова Л.Р.



Исполнитель:

ИП Цикишев Владимир Яковлевич
ИНН: 151004205975
Адрес: РСО-Алания, Моздокский район,
ст. Луковская, ул. Калинина, д.37
Рас/с: 40802810860340009212
Кор/с: 330101810907020000615
БИК: 040702615
Банк: Ставропольское отделение №5230
ПАО Сбербанк

ИП  Цикишев В.Я.



Приложение №1
к Контракту на организацию питания детей
от 04.09.2024 г.

ИНФОРМАЦИЯ
об объемах потребления

Наименование категории	Количество дето/дней	Стоимость дето/дня, руб.	в том числе:		Итого, руб.
			Республиканский (Федеральный) бюджет, руб.	Бюджет Моздокского района, руб.	
Дети с ОВЗ и дети-инвалиды (1-9 классы) двухразовое горячее питание (завтрак и обед)	190	120,00	120,00		22800,00
Дети из малообеспеченных семей (5-9 классы)	1406	87,00	87,00		122322,00
Дети из семей лиц, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, обучающихся 1-4 классов двухразовое горячее питание (завтрак и обед)	304	120,00	87,00	33,00	36480,00
Дети из семей лиц, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, обучающихся 5-9 классов двухразовое горячее питание (завтрак и обед)	266	120,00		120,00	31920,00
Дети из семей погибших участников специальной военной операции, обучающиеся в 1-4 классах. двухразовое горячее питание (завтрак и обед)	38	120,00	87,00	33,00	4560,00
Дети из семей погибших участников специальной военной операции, обучающиеся в 5-9 классах. двухразовое горячее питание (завтрак и обед)	38	120,00		120,00	4560,00
Итого					218082,00

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Раздел 1. Требования к условиям оказания услуги.

Наименование услуги: Организация питания в муниципальном бюджетном образовательном учреждении Моздокского района

Место оказания услуг: МБОУ ООШ ст. Чернойарской, РСО–Алания Моздокский район, ст. Чернойарская, ул. Кирова, д.25.

Срок оказания услуг: с 04.09.2024 г. по 25.10.2024 г (38 рабочих дней). Организация питания осуществляется ежедневно в соответствии с графиком утверждаемым Заказчиком, за исключением выходных и праздничных дней, официально объявленных дней карантина, других форс-мажорных обстоятельств.

Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 15:00 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее, чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи.

Раздел 2. Требования к функциональным, техническим и качественным характеристикам объекта закупки

1. Приготовление пищи осуществляется силами и за счет средств Исполнителя на пищеблоке Заказчика, с учетом режима работы Заказчика.

2. Организация питания осуществляется в соответствии с Циклическими меню рационов горячего питания - Приложение № 1 к описанию объекта закупки.

Исполнитель оказывает услуги по организации питания используя Циклические меню рационов горячего питания с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, требований заказчика к меню.

4. Циклические меню рационов горячего питания, нормы питания, требования к организации питания должны выполняться в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Условием исполнения Циклических меню рационов горячего питания является соблюдение Исполнителем требования о наличии под каждое блюдо или кулинарное изделие технологической карты, составленной в соответствии с требованиями к технологическим документам на продукцию общественного питания и официальных сборников технологических нормативов (действующие сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания). Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

5. Исполнитель осуществляет закупку и доставку продуктов питания для приготовления горячего питания в помещения Заказчика своими силами и за свой счет.

6. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПин. Поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

7. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты будут соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

Федеральному закону Российской Федерации от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральному закону Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

Закону Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии";

Приказу Минсельхоза России от 15.04.2019 N 193 "О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 N 648";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 N 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 N 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";

Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 N 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";

Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 N 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";

Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 N 005/2011 "О безопасности упаковки";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 N 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

Санитарно-эпидемиологическим правилам "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 N 36;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 N 98;

Решению Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе";

Национальному стандарту ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования";

Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации;

8. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию";

Санитарными правилами "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01" утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07";

ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

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

ГОСТ 32692-2014 "Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания";

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

ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию";

ГОСТ Р 54609-2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания".

Иных нормативных и нормативно-технических документов (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

В случае если нормативный, нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативного, нормативно - технического документа.

9. Заказчик обеспечивает Исполнителя производственными, складскими, служебными, бытовыми помещениями, оборудованием предназначенными для оказания услуги, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям.

Раздел 3. Требования к контролю качества оказываемых услуг

1. Исполнитель обязан предоставлять по запросу заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания пищевых продуктов, об условиях хранения пищевых продуктов и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения пищевых продуктов и помещения для приготовления горячего питания.

2. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона от 22.07.2008 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности", а также Федерального закона от 21.12.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

3. Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов:

- наличие действующих деклараций о соответствии, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства (Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", Технические регламенты Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов);

- наличие ветеринарных сопроводительных документов в системе ФГИС "Меркурий" на продукцию животного происхождения (Закон Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии", Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 N 318 "Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее", пункт 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 N 98, Технические регламенты Таможенного союза на продукцию животного происхождения);

- иные документы, предусмотренные действующим законодательством, определяющими качество и безопасность пищевых продуктов.

Раздел 4. Требования к организации оказываемых услуг

1. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Организация питания осуществляется на основе принципов здорового питания.

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

В соответствии с абзацем вторым пункта 8.1.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пунктом 8.3 Методических рекомендаций (МР 2.3.6.0233-21), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным

государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 02.03.2021 для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.

2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), исполнитель: разрабатывает и проводит санитарно-противоэпидемические (профилактические), мероприятия, обеспечивает безопасность пищевых продуктов при их производстве, транспортировке, хранении и реализации, осуществляет производственный контроль (в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

В ходе оказания услуг необходимо наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличие необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иные обязательные документы в соответствии с установленными нормами). Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журналах бракеража пищевой продукции.

3. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью термометров. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов из алюминия. Не допускаются при организации питания пищевые продукты без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и(или) признаками недоброкачества, не соответствующие требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных зонах, участках. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

5. В ходе оказания услуг по организации питания исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств. Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Производственные столы рекомендуется мыть с применением

моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

6. При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в период всего срока действия контракта. При оказании услуг по организации питания должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), включающие в себя: организацию гигиенического воспитания и обучения, медицинских осмотров персонала, выявление сотрудников с признаками заболеваний, контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на

н
о
в
ы
е

п
р
и

н
а
р
у
ш
е
н
и
и

и
х

ц
е
л
о
с
т
н
о
с
т
и