

## КОНТРАКТ № 79/2024

на оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов МБОУ «Гимназия № 18»

город Алексин

«28»декабря 2024г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 18» (далее МБОУ «Гимназия № 18»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Губановой Ирины Юрьевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Федорова Светлана Анатольевна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Федоровой Светланы Анатольевны, действующей на основании свидетельства о государственной регистрации №324508100354805 от 24 июня 2024г в качестве индивидуального предпринимателя, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «стороны», в соответствии с п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05 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 24 37111012318711101001 0014 000 0000 244, заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. В соответствии с настоящим контрактом Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации питания учащихся 1-4 классов в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №18» в соответствии с Спецификацией (Приложение № 1) и Описанием объекта закупки (Приложение №2), а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим контрактом.

1.2. Место оказания услуг: Тульская область, г. Алексин, ул. Северная, д.23.

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН, ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

#### 2.1 Исполнитель обязан:

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

2.1.2. Оказывать услуги на базе пищеблока Заказчика с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

2.1.3. Приготовление и/или раздачу готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанных из сырья Исполнителя осуществлять в помещениях столовых.

2.1.4. Не производить реализацию пищевой продукции, предусмотренную Перечнем (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки)

2.1.5. Обеспечить соответствие режима работы столовой режиму работы учреждения.

Исполнитель имеет право безвозмездно пользоваться предоставленными Заказчиком для подогрева и приготовления блюд помещениями, технологическим, холодильным и другим оборудованием в месте оказания услуг. (Форма Акта предоставления в пользование помещений и оборудования содержится в приложении №3).

2.1.6. Обеспечить технологический процесс приготовления, разогрева, реализации и приема пищи кухонным инвентарем, столовой посудой, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими санитарными нормами.

2.1.7. Осуществлять своевременную проверку весоизмерительного оборудования, надзор за состоянием технологического и холодильного оборудования, находящегося на балансе образовательного учреждения.

2.1.8. Передать Заказчику по акту принятое для организации питания технологическое, холодильное и другое оборудование после завершения срока действия контракта.

2.1.9. По окончании календарного месяца в течение 5 (пяти) рабочих дней исполнитель направляет заказчику документ о приемке оказанных услуг.

2.1.10. Возвратить излишне 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 документа, удостоверяющего приемку.

2.1.11. 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.

2.1.12. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 5.5.1, п. 5.5.2 Описания объекта закупки (Приложение №2 настоящего Контракта).

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

2.1.14. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

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

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

2.1.17. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.7.6 Описания объекта закупки (Приложение №2 настоящего Контракта).

2.1.18. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

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

2.1.20. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

2.1.21. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

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

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

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

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

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- 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 работника;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1.43. Гарантировать качество приготовленной пищи в период действия срока хранения, и обязуется заменить недоброкачественную продукцию за свой счет по первому требованию Заказчика.

Исполнителю по Акту предоставляются в пользование оборудованные для приготовления и раздачи пищи помещения, именуемые в дальнейшем «Столовая», передается технологическое, холодильное и другое оборудование. В случае выхода из строя и/или поломки оборудования (Приложение №3), ремонтные работы проводятся за счет Исполнителя.

Форма Акта предоставления в пользование помещений и оборудования содержится в приложении №3 к Контракту.

## **2.2. Исполнитель имеет право:**

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

2.2.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

## **2.3. Заказчик имеет право:**

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

2.3.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.



2.3.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку «Журнала здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

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

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

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

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

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

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

2.3.10. 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 № 44-ФЗ.

2.3.11. Удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату оказанных Исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 7 настоящего контракта.

#### **2.4. Заказчик обязан:**

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

2.4.2. Оплатить услуги в порядке и сроки, определенные настоящим Контрактом.

2.4.3. Предоставить Исполнителю в пользование оборудованное для приготовления, разогрева блюд и приема пищи помещение.

2.4.4. Определить график и порядок посещения Столовой.

2.4.6. Подавать сведения о количестве детей, стоящих на питании, Исполнителю не позднее **10.00 часов дня, предшествующего дню приготовления (и/или разогрева) и выдачи готового питания.**

2.4.7. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчета за питание с Исполнителем. Назначать и контролировать ответственных за питание лиц из числа работников педагогического коллектива, на которых возложены обязанности учета и контроля организации питания детей и пропаганды гигиенических основ питания с привлечением медицинского персонала.

2.4.8. Обеспечивать контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели.

2.4.9. Осуществлять контроль за полнотой охвата детей, получающих питание за счет средств, поступающих от Главного Распорядителя бюджетных средств.

2.4.10. Обеспечить соблюдение норм поведения в помещении Столовой.

2.4.11. Осуществлять охрану Столовой в нерабочее время, как часть охраняемого объекта.

2.4.12. Сообщать Исполнителю в случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом, отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков.

2.4.13. Заказчик обязан провести экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям



Контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.4.14. В случае установления по результатам экспертизы факта оказания услуг ненадлежащего качества, компенсировать Заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы, по предъявлении Заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты Заказчика.

### **3. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена Контракта, составляет 464940,00 (четыреста шестьдесят четыре тысячи девятьсот сорок рублей) 00 копеек. НДС не облагается на основании подпункта 5 пункта 2 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации.

Цена Контракта включает стоимость услуг, продуктов питания, тары, упаковки и маркировки, расходы на ежедневное приготовление, погрузку и доставку, оплату всех видов налогов, пошлин и сборов, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

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

3.2. Указанная цена настоящего Контракта является твердой, неизменной в течение всего срока действия настоящего Контракта.

Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим контрактом объемов услуг и иных условий исполнения контракта.

Заказчик по согласованию с исполнителем в ходе исполнения контракта вправе изменить не более чем на десять процентов объем оказанной услуги, предусмотренных настоящим контрактом при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен контракт. При выполнении дополнительного объема услуг заказчик по согласованию с исполнителем вправе изменить первоначальную цену контракта пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены контракта, а при внесении соответствующих изменений в контракт в связи с сокращением потребности в оказании услуги заказчик обязан изменить цену контракта указанным образом.

3.3. Все расчеты производятся в безналичном порядке платежными поручениями ежемесячно путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя согласно представленному пакету документов: счет, счет-фактура (для исполнителя с общим режимом налогообложения), Акт сдачи – приемки оказанных услуг (форма в приложении №4). При отсутствии одного из документов перечисление денежных сумм не производится до устранения недостатков.

Стороны могут создавать и обмениваться документами через систему электронного документооборота СБИС. При этом последующая отправка другой Стороне документов на бумажном носителе не требуется.

В случае изменения своего расчетного счета исполнитель 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 Заказчиком денежных средств на указанный в контракте счет исполнителя, несет исполнитель.

3.4. Оплата производится за фактически оказанные услуги в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг. При этом количество дето-дней в документе о приемке указывается в соответствии с пунктом 2.4.6 настоящего Контракта.

3.5. Расчеты заказчика с исполнителем производятся по безналичному расчету в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств на 2025 финансовый год.

3.6. Принятие денежных обязательств в рамках настоящего Контракта, подлежащих исполнению, осуществляется за счет средств бюджетного учреждения, в том числе средств федерального бюджета, средств субсидии бюджета Тульской области, средств бюджета муниципального образования город Алексин.

Оплата по настоящему Контракту осуществляется по КБК 000 0000 01402L3040 244 226.



#### **4. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА**

4.1. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется исполнителем в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Поставляемая пища должна соответствовать требованиям ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается использование продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

4.2. На момент изготовления готовой продукции для оказания услуги Исполнитель должен иметь документы, подтверждающие качество и безопасность исходных пищевых продуктов.

4.3. Исполнитель гарантирует качество приготовленной пищи в период действия срока хранения, и обязуется заменить недоброкачественную продукцию за свой счет по первому требованию Заказчика в течение 1 дня с момента подписания соответствующего акта.

4.4. Приемка услуг по количеству и качеству осуществляется уполномоченными представителями Заказчика.

В случае расхождения по количеству и (или) по качеству между услугами, указанными в акте сдачи-приемки оказанных услуг, и фактически оказанными услугами, составляется акт об установленном расхождении по количеству и (или) качеству услуг. Оформленный акт об установленном расхождении по количеству и качеству услуг является основанием для предъявления Заказчиком претензии исполнителю.

4.5. Замена пищи ненадлежащего качества осуществляется силами и средствами исполнителя в течение 1 дня с момента подписания акта об установленном расхождении.

#### **5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ**

5.1. Ежемесячно в течение 5 (пяти) рабочих дней по истечении месяца Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи – приемки оказанных услуг в отчетном месяце по форме согласно приложению №4. Приемка оказанных услуг в соответствии с Контрактом осуществляется Заказчиком в течение 10 (десяти) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение 5 (пяти) рабочих дней) с момента предоставления Исполнителем документа о приемке оказанных услуг.

5.2. Заказчик в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения акта сдачи-приемки оказанной Услуги обязан направить Исполнителю подписанный акт сдачи-приемки, оказанной Услуги или мотивированный отказ от приемки Услуги.

5.3. Заказчик обязан провести экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанной Услуги, предусмотренной контрактом, в части соответствия условиям контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. В случае установления по результатам экспертизы факта оказания Услуги ненадлежащего качества, компенсировать Заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы, по предъявлении Заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты Заказчика.

5.5. В мотивированном отказе от подписания документа о приемке оказанных услуг Заказчиком указываются перечень необходимых доработок и сроки их выполнения.

5.6. В случае установления Заказчиком фактов оказания услуг ненадлежащего качества Исполнитель обязан своими силами и за свой счет в установленные Заказчиком сроки устранить выявленные недостатки.

5.7. Устранение Исполнителем недостатков в оказании услуг не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

5.8. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания документа о приемке услуг Заказчиком.

#### **6. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

6.1. Период оказания услуг: с 13.01.2025г. по 28.02.2025г. (включительно).

#### **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**



7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего контракта.

7.2. 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.

7.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

7.4. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.4.1. 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 в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой 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);

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

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

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

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем.

7.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом.

7.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.5.2.2 - 7.5.2.3 настоящего контракта):

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

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



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

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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);

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

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

7.5.2.3. 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), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

7.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком) обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (пени, штрафа).

## **8. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, гололед и гололедица, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые стороны не могли предвидеть или предотвратить.

8.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

8.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по контракту.

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



8.5. В случае, когда обязательства действия 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.

## **9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

## **10. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

10.1. При исполнении обязательств по настоящему Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники, а также лица, действующие от имени и по поручению Сторон, не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей.

10.2. При исполнении обязательств по настоящему Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники, а также лица, действующие от имени и по поручению Сторон, не осуществляют действия, квалифицируемые как дача (получение) взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования законодательства Российской Федерации и международных актов о противодействии коррупции, и обязуются принимать меры по недопущению любой возможности возникновения конфликта интересов в связи с исполнением условий настоящего Контракта.

10.3. В случае возникновения у Стороны обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений п. п. 10.1 и 10.2 настоящего Контракта, а также возникновение личной заинтересованности при исполнении настоящего Контракта, которая приводит или может привести к конфликту интересов, соответствующая Сторона обязуется уведомить об этом другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений п. п. 10.1 и 10.2 настоящего Контракта, а также возникновение личной заинтересованности при исполнении настоящего Контракта, которая приводит или может привести к конфликту интересов.

10.4. Сторона, получившая письменное уведомление, указанное в п. 10.3 настоящего Контракта, обязана рассмотреть уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в течение 10 (десяти) дней с даты получения такого уведомления.

10.5. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений п. п. 10.1 и 10.2 настоящего Контракта и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций.

10.6. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделах настоящего Контракта действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошли или не произойдут, другая Сторона направляет информацию о фактах нарушений и материалы в компетентные органы в соответствии с действующим законодательством.

10.7. Руководитель заказчика, контрактный управляющий (руководитель контрактной службы, работники контрактной службы) обязаны при осуществлении закупок принимать меры по предотвращению и урегулированию конфликта интересов в соответствии с Законом № 273-ФЗ, в том числе с учетом информации, предоставленной заказчику в соответствии с частью 23 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ (предоставление информации о соисполнителях, субподрядчиках при цене закупки свыше 100 млн. рублей).



## 11.ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

11.1. Настоящий контракт вступает в силу со дня его заключения Сторонами и действует по «28» марта 2025 года (включительно) (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки услуг, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

11.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

11.3. 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.

11.4. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

11.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.6. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1: Спецификация.

Приложение № 2: Описание объекта закупки

Приложение №3: Акт приема – передачи технологического и прочего оборудования, нежилых помещений пищеблока и обеденного зала во временное пользование

Приложение № 4: Форма акта сдачи - приемки оказанных услуг.

Приложение № 5 - Мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

## 12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

### ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «Гимназия № 18»  
Адрес: 301361, Тульская область, г. Алексин,  
ул. Северная, д.23  
ОГРН 1027103676313  
ИНН 7111012318, КПП 711101001  
Управление по бюджету и финансам  
администрации МО город Алексин (МБОУ  
«Гимназия №18»), л/с 904030389  
Расчётный счёт № 03234643707060006600  
ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ/УФК  
по Тульской области г. Тула  
БИК 017003983  
К/с № 40102810445370000059  
Телефон: 8(48753) 4-10-33, 8-910-9495259  
Адрес электронной почты:  
aleksin.gimn18@tularegion.org

Директор МБОУ «Гимназия № 18»

И.Ю. Губанова

### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель  
Федорова Светлана Анатольевна  
Адрес: Российская Федерация, Московская  
область, Г.О. Серпухов, д. Арнеево  
ИНН: 910309573897  
ОГРНИП: 324508100354805  
Расчётный счёт: 40802810740000469329  
Наименование банка: ПАО Сбербанк  
БИК : 044525225  
Корреспондентский счет:  
30101810400000000225  
Адрес электронной  
почты:prodsnab1@yandex.ru  
Номер телефона:8-955-900-62-71

Индивидуальный предприниматель

С.А.Федорова

М.П.





### СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Ед. изм.	Количество	Предельная цена, руб.	Стоимость, руб.
1.	Организация питания учащихся 1-4 классов (5-дневка)	Человеко-день	6300	73,80	464940,00
	<b>ИТОГО:</b>				464940,00

**ИТОГО:** 464940,00 (четыреста шестьдесят четыре тысячи девятьсот сорок рублей) 00 копеек.  
НДС не облагается на основании подпункта 5 пункта 2 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации.

**ЗАКАЗЧИК:**

Директор МБОУ «Гимназия № 18»

  
И.Ю.Губанова

М.П.



**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Индивидуальный предприниматель

  
С.А.Федорова

М.П.



**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**  
**на оказание услуг по организации питания учащихся в МБОУ «Гимназия №18»**

**1. Наименование и объем оказываемой услуги.**

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Кол-во человека/дней
1.	Организация питания учащихся 1-4 классов (5-дневка)	6300

**2. Цели осуществления закупки:** Организация питания отдельных категорий учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 18»

**3. Место оказания услуги:** 301361, Тульская область, г. Алексин, ул. Северная д.23.

**4. Сроки оказания услуги:** с 13.01.2025г. по 28.02.2025г. (включительно)

**5. Условия оказания услуги.**

**5.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству.**

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

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

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

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

- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731).

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 8 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст);



- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки";

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

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

- Приказ министерства образования Тульской области от 16.08.2024 № 1248 «Об утверждении единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тульской области»;

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

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

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»

5.1.2. Исполнитель обязан иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с установленными нормами и правилами.

5.1.3. Исполнитель в течение 5 (пяти) дней с момента заключения контракта предоставляет Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.3/2.4.3590-20.

5.1.4. Исполнитель на момент изготовления питания должен иметь документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

## **5.2. Требования к персоналу.**

5.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение требований к работникам пищеблока в соответствии с нормативно- правовыми актами.

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

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

5.2.4. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о гигиенической аттестации в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н.

5.2.5. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

5.2.6. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровье».

5.2.7. Ответственное лицо Исполнителя осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала «Здоровье», а также проводит осмотр зевы и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока с занесением результатов осмотра в журнал «Здоровье».

5.2.8. Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

5.2.9. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными



инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

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

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

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

5.2.12. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, в соответствии с действующими нормами и правилами, нормативно-правовыми актами.

### **5.3. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания.**

5.3.1. Продукты, которые используются при приготовлении питания, должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

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

5.3.3. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания, должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.5.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

5.3.4. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).



#### **5.4. Технология приготовления пищи.**

5.4.1. 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 изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

5.4.2. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

#### **5.5. Требования к транспорту.**

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

5.5.2. 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 охлаждаемым или изотермическим 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 других целей не допускается.

#### **5.6. Требования к результатам оказанных услуг:**

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

5.6.2. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

5.6.3. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

5.6.4. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд: в пункте приготовления и раздачи питания. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

5.6.5. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.6.6. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен обеспечить соблюдение температурного режима горячих блюд:

вторые блюда – не ниже +65 °С, гарниры – не ниже +65 °С, холодные блюда и напитки – +14 °С. Готовые вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 3 ч. с момента



изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение 3 ч.

5.6.7. Исполнитель должен незамедлительно информировать Заказчика в максимально короткий срок в случае невозможности исполнения обязательств по контракту по техническим причинам (перебой в снабжении электроэнергией, водой и т. п.) с того момента, когда Исполнителю стало известно о наступлении указанных в настоящем пункте событий.

5.6.8. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат регистрируется в журнале готовой продукции.

5.6.9. Для членов комиссии выделяются отдельные халаты.

#### **6. Требования по энергетической эффективности при оказании услуги.**

В соответствии с постановлением Правительства РФ от 31.12.2009г. № 1221 «Об утверждении Правил установления требований энергетической эффективности товаров, работ, услуг, размещение заказов на которые осуществляется для государственных и муниципальных нужд» данная услуга не входит в перечень товаров, в отношении которых устанавливаются требования энергетической эффективности

#### **7. Требования по объему предоставляемых гарантий качества услуги.**

При каждой поставке продуктов питания предоставлять, в том числе по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество. Качество, упаковка, маркировка поставляемых продуктов питания должны соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 в части требований к продуктам для детского питания.

При оказании Услуги использовать продукты питания, на которые имеются все необходимые документы, подтверждающие соответствие продуктов питания требованиям нормативных документов, в том числе сертификаты соответствия, ветеринарные справки (ветеринарные свидетельства) на поставляемые продукты животного происхождения, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также удостоверения качества и безопасности продуктов питания, содержащие: наименование продуктов питания, показатели качества, температурные условия и сроки хранения.

#### **8. Требования по сроку гарантий качества на результаты услуги.**

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности продуктов питания, используемых в процессе оказания Услуги в границах не менее 70% основного срока действия продуктов питания. Обеспечивать надлежащие условия хранения и реализации продуктов питания, применяемых для оказания Услуги, согласно установленным санитарно-гигиеническим требованиям и в соответствии с действующим законодательством.

Директор МБОУ «Гимназия №18»

Губанова И.Ю.





Таблица 1

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Таблица 2

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии



Завтрак в школе (первая смена)	20-25%
Обед в школе	30-35%
Полдник в школе	10-15%
Итого:	60-75%

В течение двух недель (10-12 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся, таблица 4

Таблица 4

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2



Таблица 5

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22



## Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.



32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



**АКТ  
ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ПРОЧЕГО ОБОРУДОВАНИЯ,  
НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА  
ВО ВРЕМЕННОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ**

город Алексин

от «28» декабря 2024г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №18 (Далее МБОУ «Гимназия №18»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Губановой Ирины Юрьевны передает, а Индивидуальный предприниматель Федорова Светлана Анатольевна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Федоровой Светланы Анатольевны, принимает в соответствии с пунктом 2.1.5 Контракта № 79/2024 от 28 декабря 2024г. во временное пользование:

**1. Технологическое и прочее оборудование:**

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование оборудования	Количество	Балансовая стоимость (руб.)	Остаточная стоимость (руб.) (на 31.10.23)
1	2	3	4	5	6
1	63690831	Шкаф для одежды	1	3000,00	3000,00
2	63690846	Шкаф широкий закрытый	1	2291,00	2291,00
3	63690847	Шкаф широкий закрытый	1	2291,00	2291,00
4	63690848	Шкаф тумба	1	1889,00	1889,00
5	000043690741	Морозильная камера	1	7223,04	7223,04
6	ВА0000000818	Плита электрическая	1	100228,43	100228,43
7	000043690590	Водонагреватель накопительный «Аристон»	1	5129,40	5129,40
8	000043690655	Шкаф жарочный	1	39070,00	39070,00
9	000043690656	Шкаф холодильный	1	43510,00	43510,00
10	ВА000000564	Холодильный шкаф	1	44000,01	44000,01
11	000043690589	Кипятильник электрический	1	9905,51	9905,51
12	ВА000000644	Мармит для 1-х блюд	1	24094,00	24094,00
13	ВА000000643	Стеллаж для сушки посуды	1	6577,00	6577,00
14	ВА000000708	Котел пищеварочный	1	102000,00	102000,00
15	ВА000000709	Ларь морозильный	1	22000,00	22000,00
16	ВА000001201	Мясорубка серии КУ	1	23500,00	23500,00
17		Пароконвектомат Abat ПКА6-1/1 ПМ2	1	365000,00	365000,00
ИТОГО:					801708,39



## 2. Недвижимое имущество:

№ п/п	Наименование недвижимого имущества	Площадь (кв.м)	Техническое состояние	Основание (реквизиты технической документации)
1	Помещение пищеблока	101,45	Находится в удовлетворительном состоянии	Технический паспорт здания МБОУ «Гимназия 18» от 18.12.2009г.
2	Помещение обеденного зала	220,1	Находится в удовлетворительном состоянии	Технический паспорт здания МБОУ «Гимназия 18» от 18.12.2009г.

Сдал:  
Директор МБОУ «Гимназия №18»

\_\_\_\_\_  
И.Ю.Губанова.  
М.П. (подпись) (Фамилия И.О.)

Принял:  
Индивидуальный предприниматель

\_\_\_\_\_  
С.А.Федорова  
(подпись) (Фамилия И.О.)  
М.П.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Гимназия № 18»

\_\_\_\_\_ И.Ю.Губанова

Акт (форма)  
сдачи-приемки оказанных услуг за \_\_\_\_\_ (указать период) 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №18» (далее МБОУ «Гимназия №18»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Губановой И.Ю., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Федорова Светлана Анатольевна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Федоровой Светланы Анатольевны, действующей на основании свидетельства о государственной регистрации №324508100354805 от 24 июня 2024г в качестве индивидуального предпринимателя, в соответствии с условиями Контракта № 79/2024 от «28» декабря 2024г на оказание услуг по организации питания учащихся МБОУ «Гимназия №18» составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем оказаны следующие услуги по организации питания учащихся:

№ п/п	Наименование услуги	Ед. изм.	Количество (v)	Предельная цена, Ц тариф, руб.	Стоимость, НМЦК тариф, руб.
1	Организация питания учащихся 1 -4 классов (5-дневка)	дето-день			
	<b>ИТОГО:</b>				

3. Общая стоимость за отчетный месяц - \_\_\_\_\_ руб.  
4. Общее количество претензий за отчетный месяц по качеству, срокам и объему оказанных услуг .  
Если претензий не было, то в акте указать - «нет».

Услуги принял:  
Директор МБОУ «Гимназия №18»



И.Ю.Губанова.  
(Фамилия И.О.)

Услуги сдал:  
Индивидуальный предприниматель

(подпись)  
М.П.

С.А.Федорова  
(Фамилия И.О.)