

КОНТРАКТ № 40-Л
на оказание услуг по организации горячего питания
обучающихся в лагерях дневного пребывания

г. Евпатория

« 18 » апреля 2024г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №18 с крымскотатарским языком обучения города Евпатории Республики Крым», именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора **Адживиляевой Ребии Юсуповны**, действующего на основании Устава, с одной стороны, Муниципальное унитарное предприятие «Евпатория–Крым–Курорт» городского округа Евпатория Республики Крым, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице **Павицкой Светланы Викторовны**, совместно именуемые «Стороны», в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» статья 93, пункт 4, часть 1 заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации горячего питания обучающихся в лагерях дневного пребывания, с характеристиками согласно спецификации (приложение 1), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги в порядке и размере, установленном настоящим контрактом.

1.2. Объем услуг, указанный в пункте 1.1 настоящего контракта, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену контракта, указанную в пункте 2.1 настоящего контракта.

1.3. Заказчик обязуется предоставить помещение исполнителю на условиях возмездной аренды для приготовления пищи для обеспечения горячим питанием обучающихся.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена контракта (стоимость услуг) составляет **589932,00 (Пятьсот восемьдесят девять тысяч девятьсот тридцать два рубля 00 копеек)**, в том числе НДС (если предусмотрено).

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

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

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

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

3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

3.1. Оказание услуг осуществляется в срок с "27" мая 2024 года по "27" июня 2024 года (5 рабочих дней в неделю, за исключением выходных дней и общегосударственных праздников).

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

3.3. Оказание услуг осуществляется Исполнителем по адресу: 297415, Российская Федерация, Республика Крым, город Евпатория, улица 51-ой Армии, дом 36.

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

3.5. Оплата оказанных услуг производится не позднее 7 рабочих дней со дня подписания акта оказанных услуг.

4. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

4.1. На период действия Контракта **Исполнитель обязуется:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.9. Соблюдать требования:

- СанПин № 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- постановления Совета министров Республики Крым от 29.03.2023г. № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования Республики Крым»

- методические рекомендации, утвержденные совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 № 565/64;

- постановления администрации г. Евпатории Республики Крым № 2187-п от 30.12.2015г. «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым» (с изменениями);

- приказа Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 г. № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями).

- постановления администрации города Евпатории Республики Крым от 19.04.2023 г. № 1243-п «Об установлении стоимости питания для обучающихся льготных категорий в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым на 2023 – 2025 гг.».

4.1.10. Иметь договор с ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе Федерального значения Севастополе» на проведение производственного контроля;

4.1.11. Осуществлять приготовление блюд и организацию технологического процесса в соответствие с действующими санитарными правилами и нормативами.

4.1.12. Осуществлять приобретение продуктов питания, используемых для приготовления блюд, надлежащего качества, в соответствие с документами, подтверждающими их качество и безопасность, согласно заключенным договорам на поставку;

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

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

4.1.15. Гарантировать качество оказанных услуг.

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

4.1.17. Согласовывать ежедневное меню с Заказчиком (на основании двухнедельного меню, согласованного с Территориальным отделом по городу Евпатории Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю).

4.1.18. Обеспечивать своевременное обеспечение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с двухнедельным меню.

4.1.19. Проводить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.1.20. Обеспечивать обслуживание учащихся общеобразовательного учреждения по графику предоставления основного (горячего) питания и питания льготных категорий учащихся, утвержденному Заказчиком.

4.1.21. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий учащихся в соответствии с действующим законодательством.

4.1.22. Проводить лабораторные исследования продукции, включающие идентификацию продукции, а также оплачивать исследования, проводимые Заказчиком в случае выявления несоответствия качества и безопасности продуктов.

4.1.23. В пищеблоке (столовой) Исполнителя должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших завтрак и/или обед;
- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;
- бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);
- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
- двухнедельное меню, согласованные с Территориальным отделом по городу Евпатории Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, ежедневное меню, меню-раскладки;
- технологические карты, утвержденные Исполнителем;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, п.6.26 СанПин № 45 от 2008 г., п.6.27 СанПин № 45 от 2008 г., ярлыки удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;
- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
- нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);
- документы поставщика сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);
- книга отзывов и предложений;
- инструкции по производственному процессу пищеблока
- должностные инструкции работников пищеблока

4.1.24. Оказывать услуги в точном соответствии с представленными спецификацией и принимать на себя обязательство оказания услуг, соответствующие по качеству стандартам и требованиям:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 г.;
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- и иными нормативными актами в области организации детского питания.

4.1.25. Заключая настоящий Контракт, Исполнитель подтверждает свое соответствие требованиям ч. 1 ст. 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Исполнитель вправе:

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

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом,

необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.3.2. Принять оказанные услуги по документу о приемке оказанных услуг.

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

4.3.4. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

4.3.5. Назначить ответственное лицо за организацию услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий учащихся из числа своих сотрудников.

4.4. **Заказчик вправе:**

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

5.1. Качество услуг, оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего контракта.

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

5.3. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение установленного гарантийного срока. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, в течение 1 рабочего дня с момента направления претензий со стороны Заказчика, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в течение 1 рабочего дня с момента направления претензий со стороны Заказчика.

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

6. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ И СРОКИ ПРИЕМКИ

6.1. Ежедневно бракеражная комиссия в составе трех человек (медицинского работника, заместителя директора, директора) обязана осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал и журнал учета сроков поставляемой продукции), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков комиссия отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены Заказчиком Исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуг незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта. В противном случае Исполнитель считается просрочившим срок оказания услуг и несет ответственность, согласно разделу 8 настоящего контракта.

6.2. Факт окончательного оказания услуг Исполнителем и их получения Заказчиком должен быть подтвержден актом оказанных услуг.

6.3. Приемка Услуг осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены контрактом, и оформляется документом о приемке в следующем порядке:

Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать:

- идентификационный код закупки;
- наименование, место нахождения Заказчика;
- наименование объекта закупки;
- место оказания Услуг;
- информацию о Исполнителе, предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Федерального закона;
- единицу измерения Услуг;
- наименование Услуг;
- информацию о количестве Услуг;
- информацию об объеме Услуг;
- стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу Услуги;
- иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона;

6.4. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона информация, содержащаяся в документе о приемке;

6.5. Документ о приемке, подписанный Исполнителем не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется

Заказчику. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик;

6.6.. В срок, установленный контрактом, но не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона) осуществляет одно из следующих действий:

- подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

- формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

В случае создания в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона приемочной комиссии не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона:

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

б) после подписания членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта не использовали усиленные электронные подписи в единую информационную систему, заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов;

6.7. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе в соответствии с подпунктами "а" и "б" пункта 4 или подпунктом "б" пункта 5 части 13 статьи 94 Федерального закона направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

6.8. В случае получения в соответствии с пунктом 6 части 13 статьи 94 Федерального закона мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона.

6.9. Датой приемки поставленного товара считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.10. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания и действует по 27 июня 2024 г., а в части взаиморасчетов до полного их исполнения.

7.2. Правоотношения по настоящему Контракту вступают в силу и становятся обязательными для сторон с момента его подписания.

1. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

8.2.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего контракта, уменьшенной на

сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

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

8.2.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается штраф, размер которого определяется в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных подпунктами 8.2.2.2 - 8.2.2.4 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).

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

8.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

8.3.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим 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.

8.3.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

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

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

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

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ФОРС-МАЖОР)

9.1. Ни одна из Сторон не будет нести ответственность за полное или частичное неисполнение любого, предусмотренного настоящим контрактом, обязательства, если неисполнение будет являться следствием таких обстоятельств как наводнение, пожар, землетрясение, иные стихийные бедствия, военные действия, принятие законодательных актов РФ, препятствующих выполнению настоящего контракта, возникших после его заключения.

9.2. Сторона, заявившая о наступлении обстоятельств форс-мажора, обязана подтвердить их в течение 20 (двадцать) календарных дней надлежащим образом оформленной справкой уполномоченного государственного органа. Отсутствие названного подтверждения в дальнейшем лишает Сторону возможности ссылаться на форс-мажорные обстоятельства.

9.3. Если любое из вышеперечисленных обстоятельств непосредственно повлияет на сроки выполнения обязательств, то таковые изменяются соразмерно периоду существования таких обстоятельств.

9.4. Если любое из перечисленных обстоятельств длится более одного месяца, Стороны по взаимному согласию могут отказаться от дальнейшего исполнения условий контракта.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Споры, разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего контракта, будут по возможности разрешаться путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий, стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Крым.

10.3. Стороны предусмотрели претензионный порядок рассмотрения споров. Претензия одной из сторон должна быть рассмотрена получившей Стороной в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения и с направлением письменного ответа.

11. ОСНОВАНИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

11.1 Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий контракта;

б) если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При

этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в контракте цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара.

11.2. Иные изменения и дополнения настоящего контракта возможны по соглашению Сторон в рамках действующего законодательства в сфере осуществления закупок. 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.

11.3. Досрочное расторжение Контракта может иметь место по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации, в том числе Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Гражданским Кодексом Российской Федерации.

Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

Односторонний отказ от исполнения Контракта осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

11.4. Сторона, решившая расторгнуть настоящий Контракт по соглашению Сторон, должна направить письменное уведомление о намерении расторгнуть настоящий Контракт другой Стороне в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения.

11.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.6. Поставщик (подрядчик, 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.

11.7. 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.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

12.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте по указанным в статье 12

настоящего Контракта адресам, или по электронной почте, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получением заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.

В случае отправления уведомлений посредством электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

Если документ, направленный одной из Сторон по последнему известному ей адресу для корреспонденции в Российской Федерации другой Стороны, вернулся первой Стороне по причине отсутствия второй Стороны по этому адресу или ее отказа от получения этого документа, этот документ считается полученным второй Стороной в день проставления почтовой или курьерской службой на этом документе или его конверте отметки «Адресат выбыл» или иной аналогичной отметки, свидетельствующей об отсутствии адресата по указанному адресу или о его отказе от получения документа, а если такая отметка отсутствует или день ее проставления определить невозможно - то день получения первой Стороной возвращенного документа.

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

12.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником исполнителя контракта вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, идентичных по содержанию и имеющих одинаковую юридическую силу, один – для Исполнителя, один – для Заказчика.

12.6. Все приложения к настоящему Контракту являются его неотъемлемыми частями, в том числе:

Приложение № 1 - Спецификация.

Приложение № 2 – Техническое задание.
Приложение № 3 – Примерное 2-х недельное меню.

13. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №18 с крымскотатарским языком обучения города Евпатории Республики Крым»
Юридический адрес:
297415, Российская Федерация, Республика Крым, город Евпатория, улица 51-ой Армии, дом 36.
ОГРН: 1159102000012
ИНН: 9110088460 КПП: 911001001
Отделение Республика Крым Банка России/УФК по Республике Крым г. Симферополь
БИК 013510002
Кор счет 03234643357120007500
Р/сч № 40102810645370000035
Получатель
л/сч. № 21756 Щ 95550/ 20756 Щ 95550

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Муниципальное унитарное предприятие «Евпатория-Крым-Курорт» Городского округа Евпатория Республики Крым
Юридический адрес: 297420, Республика Крым, г.Евпатория,
ул. Полупанова, дом 10,
ОГРН 1159102102631
ИНН 9110014884
КПП 911001001
ОКТМО 35000000
Банковские реквизиты:
р/сч.: 40702810242600100419
РНКБ БАНК (ПАО) г. Симферополь.
БИК 043510607
Кор.счет 30101810335100000607

Директор  Адживаяева Р.Ю.

М.П.



Директор  С.В.Павицкая



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Категории учащихся	Цена за единицу услуги (руб.)	Количество чел. /дней	Сумма (руб.)
Обеспечение горячим двухразовым питанием детей в возрасте от 7 до 10 лет (60 * 21= 1260)	198.83	1260	250525,80
Обеспечение горячим двухразовым питанием детей в возрасте от 11 лет и старше (20 * 21= 1260)	269,37	1260	339406,20
ИТОГО			589932,00

ЗАКАЗЧИК

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №18 С
КРЫМСКОТАТАРСКИМ ЯЗЫКОМ ОБУЧЕНИЯ
ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»**
ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС:
297415, РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ, РЕСПУБЛИКА
КРЫМ, ГОРОД ЕВПАТОРИЯ, УЛИЦА 51-ОЙ АРМИИ,
ДОМ 36.
ОГРН: 1159102000012
ИНН: 9110088460 КПП: 911001001
ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА
РОССИИ/УФК ПО РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ Г.
СИМФЕРОПОЛЬ
БИК 013510002
КОР СЧЕТ 03234643357120007500
РАСЧ СЧЕТ 40102810645370000035
Л/СЧ. № 21756 Щ 95550/ 20756 Ш 95550

ДИРЕКТОР _____
М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Муниципальное унитарное предприятие «Евпатория-Крым-Курорт» Городского округа Евпатория Республики Крым
Юридический адрес: 297420, Республика Крым, г.Евпатория,
ул. Полупанова, дом 10,
ОГРН 1159102102631
ИНН 9110014884
КПП 911001001
ОКТМО 35000000
Банковские реквизиты:
р/сч.: 40702810242600100419
РНКБ БАНК (ПАО) г. Симферополь.
БИК 043510607
Кор.счет 30101810335100000607

Директор: _____ С.В.Павицкая

М.П.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Требования к оказанию услуг:

1.1. Исполнитель должен осуществлять приготовление горячего питания на базе пищеблока столовой МБОУ «СШ № 18» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями по организации питания общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 и заявками Заказчика. Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления завтраков и обедов осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

1.2. Потребительские свойства продуктов питания должны обеспечивать их безопасное употребление в пищу. Безопасность должна обеспечиваться сроком годности, также подтверждаться сертификатами соответствия на каждую партию товара. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от воздействия внешних факторов, соответствовать стандартам, принятым к упаковке данного вида продукции.

1.3. Общий период предоставления услуг - с даты заключения контракта по 30 апреля 2024 г. за исключением выходных дней, общегосударственных (региональных) праздников и каникулярного периода.

1.4. Обеспечение горячим питанием осуществляется следующих категорий обучающихся:

- обучающихся 1-4 классов одноразовым питанием;
- обучающиеся 1-4-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (обед);
- обучающихся 1-4-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (обед);
- обучающихся 5-11-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (завтрак и обед);
- обучающихся 5-11-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (завтрак и обед).

1.5. Услуги по организации питания обучающихся осуществляются на основании двухнедельного меню, разработанного Исполнителем в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденного Заказчиком, отдельно по возрастным категориям:

- для обучающихся 1-4 классов;
- для обучающихся 1-4-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (обед);
- для обучающихся 1-4-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (обед);
- для обучающихся 5-11-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (завтрак и обед);
- для обучающихся 5-11-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (завтрак и обед).

2. Условия оказания услуг:

2.1. Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов и льготных категорий обучающихся оказываются работниками Исполнителя на базе пищеблока столовой МБОУ «СШ № 18».

2.2. В целях оказания услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов и обучающихся льготных категорий:

1. Собственник имущества передает Исполнителю на время исполнения контракта по Договору аренды недвижимого и движимого имущества МБОУ «СШ № 18», находящегося в муниципальной собственности городского округа Евпатория и Акту приема-передачи муниципального имущества недвижимое имущество (далее - Имущество) служебные помещения, используемые под пищеблок школьной столовой.

2. Заказчик по согласованию с собственником имущества передает Исполнителю на время исполнения контракта имеющуюся кухонную посуду, столовую посуду и приборы, кухонный инвентарь, а также оборудование пищеблока.

2.3. По окончании срока оказания услуг Исполнитель освобождает переданные ему помещения и возвращает Заказчику передаваемое имущество по Актам приема-передачи.

3. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню:

3.1. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Контракта необходимо разработать, утвердить и предоставить примерное меню, разработанное с учётом возрастных физиологических потребностей детей и климатических особенностей региона и согласовать его с Заказчиком.

3.2. При составлении меню необходимо учесть следующие требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

«8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в нижеприведенных таблицах. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

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

№ п/п	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 - I 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

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

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

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

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице, по каждому приему пищи.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

8.1.3. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

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		

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. 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.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.9. 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 обрвы, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студень, 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.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4-х часов».

3.3. При организации питания и составлении меню необходимо учитывать методические рекомендации Роспотребнадзора РФ по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020:

«2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки».

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться порционно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

4.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения».

3.4. При организации питания необходимо соблюдать калибровку фруктов, соблюдать соответствие продуктов требованиям действующих технических регламентов, а также требования к техническим характеристикам качества каждого наименования продукта.

4. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

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

5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений.

Исполнитель обеспечивает санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

Исполнитель проводит уборку и дезинфекцию помещений и оборудования, с использованием разрешенных к применению в установленном порядке моющих и дезинфицирующих средств. При использовании моющих и дезинфицирующих средств обеспечивает соблюдение инструкции по их применению.

Исполнитель обеспечивает ежедневную уборку столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденных залов должна проводиться Исполнителем после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и тару для чистой и использованной ветоши. Генеральную уборку помещений столовой Исполнитель проводит после окончания недели.

6. Исполнитель обеспечивает:

Комплектование штата работников, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную подготовку, гигиеническое обучение и аттестацию в соответствии со ст. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями на 29 декабря 2015 года), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50, Приказом Министерства Здравоохранения и Социального развития РФ от 12 апреля 2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

(далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Наличие на каждого работника личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками. Наличие специальной одежды для персонала с организацией регулярной стирки и починки.

Ведение соответствующей документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соблюдение правил охраны труда и противопожарной безопасности.

Своевременное накрытие столов питанием (завтраками, обедами, полдниками).

Осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, проведение ежедневного бракеража пищи с участием медицинского работника Заказчика.

Наличие договора со специализированной организацией на проведение производственного контроля.

Эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, инженерных коммуникаций, мебели, оборудования, кухонной посуды, столовой посуды и приборов, кухонного инвентаря с соблюдением установленных правил и требований. При аварии, поломке, порче имущества Заказчика по вине работников Исполнителя, Исполнитель обязуется устранить аварию, поломку или возместить ущерб.

В рамках настоящей закупки в соответствии с требованиями статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» собственник имущества и Заказчик заключают с Исполнителем договор аренды недвижимого и движимого имущества МБОУ «Средняя школа №7 города Евпатории Республики Крым», находящегося в муниципальной собственности городского округа Евпатория, необходимый для организации питания. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не превышает срок исполнения контракта на оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов и обучающихся льготных категорий.

В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших завтрак и/или обед;
- калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;
- бракеражный журнал (бракераж пропортящейся пищевой продукции);
- бракеражный журнал (бракераж готовой пищевой продукции);
- двухнедельное меню, ежедневное меню, меню - раскладки;
- ассортимент перечня блюд и буфетной продукции;
- технологические карты, утвержденные Исполнителем;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, ярлыки удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- «Сборники технологических нормативов, рецентур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;
- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
- нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);
- документы поставщика сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);
- инструкции по производственному процессу пищеблока;
- должностные инструкции работников пищеблока.

7. Заказчик обеспечивает:

Теплоснабжение, энергоснабжение, водоснабжение / водоотведение, которые оплачиваются Исполнителем.

8. Требования к качеству услуг и их безопасности:

Качество приготовленной пищи должно соответствовать действующим стандартам, в том числе:

- 1) Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 2) Федеральному закону от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 3) Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

4) Постановлению Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

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

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

7) Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

8) Стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций от 15.07.2020г.

При оказании услуг по общественному питанию должны соблюдаться следующие санитарные нормы и правила:

1) СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36);

2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32);

3) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98);

4) СП 2.3.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23 (в ред. Изменения № 1, утвержденными. Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 № 26));

5) Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020г).

ЗАКАЗЧИК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №18 С КРЫМСКОТАТАРСКИМ
ЯЗЫКОМ ОБУЧЕНИЯ ГОРОДА ЕВПАТОРИИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС:
297415, РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ, РЕСПУБЛИКА
КРЫМ, ГОРОД ЕВПАТОРИЯ, УЛИЦА 31-ОЙ АРМИИ,
ДОМ 36.

ОГРН: 1159102000012

ИНН: 9110088460 КПП: 911091001

ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА
РОССИИ/УФК ПО РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ Г.
СИМФЕРОПОЛЬ

БИК 013510002

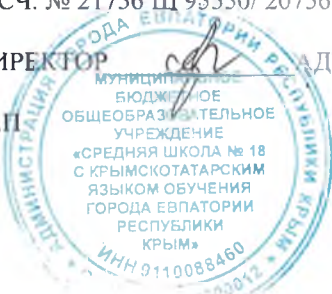
КОР СЧЕТ 03234643357120007500

Р СЧЕТ № 40102810645370000035

Л/СЧ. № 21756 Ш 95550/ 20756 Ш 95550

ДИРЕКТОР  АДЖИВИДЗЕВА Р.О.

М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Муниципальное унитарное предприятие
«Евпатория-Крым-Курорт» Городского округа
Евпатория Республики Крым
Юридический адрес: 297420, Республика
Крым, г.Евпатория,

ул. Полупанова, дом 10,

ОГРН 1159102102631

ИНН 9110014884

КПП 911001001

ОКТМО 35000000

Банковские реквизиты:

р/сч.: 40702810242600100419

РНКБ БАНК (ПАО) г. Симферополь.

БИК 043510607

Кор.счет 30101810335100000607

Директор:  С.В.Павицкая

М.П.



Приложение 3
к контракту № 33
от 28.03.2024 г.

ПРИМЕРНОЕ 2-Х НЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(заполняется Исполнителем и согласовывается с Заказчиком)