

Контракт 138
оказания услуг поставки готовых блюд

г. Усть-Лабинск

02.09.2024г.

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №35 г. Усть-Лабинска, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Глебовой Ольги Владимировны, действующего на основании Устава с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Чеботарев Сергей Михайлович, действующий на основании Свидетельства 23 № 005130885 от 16.12.2004 именуемый в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые «Стороны», с соблюдением требований п. 5 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

ИКЗ 242235603762423730100100020000000244 в соответствии с планом графиком на 2024 год) заключили контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по поставке готовых блюд (завтрак и обед) для организации горячего питания обучающихся (далее - услуги) в объеме и с характеристиками согласно спецификации (приложение №1 к Контракту), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить указанные услуги в порядке и размере установленном настоящим контрактом.

1.2. В соответствии с условиями, указанными в приложении к настоящему контракту, являющимися его неотъемлемой частью (далее - Спецификация) **исполнитель** обязуется поставлять горячее питание учащихся Заказчика в период с **03.09.2024 года по 25.10.2024 года**, в столовую по адресу: г. Усть-Лабинск, Советская, 55 А, а **заказчик** – оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Заказчик вправе:

- 2.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.
- 2.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Контракта.
- 2.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию об исполнении им обязательств по Контракту.
- 2.1.4. Провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
- 2.1.5. Требовать возмещения убытков, причиненных в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.
- 2.1.6. Проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его деятельность.
- 2.1.7. Отказать Исполнителю в приемке оказанных услуг в случае их ненадлежащего качества.
- 2.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.
- 2.1.9. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего контракта объем оказываемых услуг, предусмотренных контрактом, не более чем на 10% в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.
- 2.1.10. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.
- 2.1.11. Осуществлять иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.

Заказчик обязан:

- 2.2.1. Осуществлять приемку услуг и производить их оплату в порядке и сроки, установленные Контрактом.

2.2.2. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту, в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня обнаружения таких недостатков, если иной срок не предусмотрен Контрактом.

2.2.3. Требовать уплаты неустойки (штрафов, пеней) в соответствии с условиями Контракта.

2.2.4. Осуществлять контроль за исполнением Исполнителем условий Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.2.5. Представлять Исполнителю информацию об изменении реквизитов Заказчика, указанных в Контракте, в срок не позднее 2 (двух) рабочих дней со дня такого изменения, вместе с проектом дополнительного соглашения о внесении изменений в Контракт.

2.2.6. Представлять Исполнителю разъяснения и уточнения относительно исполнения обязательств в рамках Контракта в течение 2 (двух) рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

2.2.7. В срок не превышающий 3 (трех) рабочих дней со дня получения от Исполнителя предупреждения об обстоятельствах, о которых Исполнитель обязан предупредить Заказчика в соответствии с требованиями пункта 1 статьи 716 Гражданского кодекса, направить ответ с указанием о дальнейших действиях Исполнителя.

Исполнитель вправе:

2.3.1. Требовать от Заказчика надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом.

2.3.2. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно исполнения обязательств в рамках Контракта.

2.3.3. Осуществлять иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.

Исполнитель обязан:

2.4.1. Оказывать услуги поставки готовых блюд в столовую, предназначенную для питания учащихся, расположенную по адресу: Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Советская, 55 А

2.4.2. Оказывать услуги поставки горячего питания учащихся (ГКОУ школы № 35 г. Усть-Лабинска), обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - услуги), в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах, согласно Приложения № 1 настоящего Контракта

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

2.4.4. 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).

2.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для возрастной группы детей (7-11 лет) меню основного (организованного) питания.

2.4.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное 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.

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

2.4.8. 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.

2.4.9. Оказывать услуги по поставке готовых блюд с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

2.4.10. Готовое горячее питание учащихся доставляются Исполнителем самостоятельно, на предназначенном для таких целей транспорте и в предназначенной для таких целей таре.

3. КАЧЕСТВО УСЛУГ ПОРЯДОК ПРИЕМКИ

3.1. Качество услуг, оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего контракта, изложенным в Спецификации (Приложение 1 настоящего Контракта)

3.2. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение срока действия контракта. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3.3. 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.

3.4. Приемка-сдача оказанных услуг осуществляется в присутствии представителей Заказчика и Исполнителя. При приемке оказанных услуг по качеству представитель Заказчика проверяет соблюдение Исполнителем требований в отношении поставки горячих блюд, установленных нормативными документами, предъявляемыми к услугам питания. При приемке оказанных услуг по количеству представитель Заказчика проверяется соответствие количества отпущенного питания дневной ведомости рационов питания (раздаточной ведомости готовых блюд) и утвержденного меню, а также соблюдение графика питания.

3.5. В случае выявления Заказчиком недостатков при проведении проверки на соответствие оказываемых услуг заявленному качеству и количеству, а также условиям их оказания, Исполнитель обязан устранить их:

- незамедлительно, в случае если неисполнение обязательств может каким-либо образом отразиться на качестве и безопасности услуг питания, объеме их оказания.

- в срок в течение 5 рабочих дней, в случае если для устранения обнаруженных недостатков необходим определенный период, который не повлияет на безопасность, качество и объем услуг.

3.6. По факту приемки услуг сторонами подписывается акт оказанных услуг в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

3.7. В случае выявления несоответствия услуги условиям, указанным в Спецификации, либо недостатков готовой продукции Сторонами составляется двусторонний акт с указанием несоответствия услуги условиям, указанным в спецификации, десятидневным меню, либо выявленных недостатков.

3.8. Оказанные услуги считаются принятыми с момента подписания сторонами акта приема-сдачи оказанных услуг.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Цена контракта составляет **599 750,00 рублей** (пятьсот девяносто девять тысяч семьсот пятьдесят) рублей 00 коп. Стоимость услуг по контракту является фиксированной и остается неизменной в течение всего срока действия контракта.

Оплата по настоящему Контракту производится из двух источников финансирования выделенных «Заказчику», а именно:

- по коду бюджетной классификации 825070202308R3040244, тип средств 01.00.00, код целевых средств 202.703.001 составляет 184 003,30 руб. (сто восемьдесят четыре тысячи три рубля 30 копеек)

- по коду бюджетной классификации 82507020230200590244, тип средств 01.00.00, код целевых средств 101.000.000 составляет 415 746,70 рублей (четырееста пятнадцать тысяч семьсот сорок шесть рублей 70 коп.)

4.2. Заказчик производит оплату за истекший месяц на основании счета (счет-фактуры), акта оказанных услуг, представленного Исполнителем не позднее 20 числа следующего месяца. Оплата производится в течение 10 рабочих дней после предоставления счета, счета-фактуры, акта оказанных услуг.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТИ СТОРОН

5.1. За невыполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Исполнитель несет ответственность за объем, режим и качество услуг, предоставляемых Заказчику в рамках настоящего контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пени).

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, взыскивается штраф в размере 1 % цены контракта (этапа), но не более 5 тысяч рублей и не менее 1 тысячи рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, (при наличии в контракте таких обязательств) размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

5.7. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.8. Уплата штрафа, пени не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

5.9. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.10. Заказчиком могут быть удержаны суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных в соответствии с настоящим разделом, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

6. ПОРЯДОК И СРОК ПРИЕМКИ РАБОТ

6.1. Подрядчик направляет в адрес Заказчика в качестве первичных учетных документов, подтверждающих (сопровождающих) приемку результата исполнения контракта, универсального передаточного документа (счета-фактуры), в том числе корректировочных документов к ним, сформированных в электронной форме и подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью либо направляет документ о приемке выполненных работ, счет-фактуру (при наличии), на бумажном носителе.

6.2. Заказчик осуществляет приемку результата исполнения контракта, в том числе в части соответствия количества, комплектности, объема требованиям, установленным контрактом, в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты предоставления Подрядчиком документа, подтверждающего исполнение обязательств, и документов на оплату.

6.3. В случае выявления несоответствия условиям контракта Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов исполнения контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

6.4. В случае выполнения исполнителем своих обязательств ненадлежащего качества Исполнитель обязан безвозмездно устранить недостатки в течение 3 дней с момента заявления о них Заказчиком либо возместить расходы Заказчика на устранение выявленных недостатков.

7.ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

7.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему контракту, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, блокада, эпидемия, пожары, землетрясения, наводнения и другие стихийные бедствия.

7.2. Доказательства наступления для исполняющей стороны обстоятельств непреодолимой силы полностью возлагаются на сторону, не исполнившую обязательства по указанной причине.

8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними.

8.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.

9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

9.2. Расторжение контракта может иметь место по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.3. Сторона имеет право расторгнуть контракт в одностороннем порядке в случае систематического неисполнения другой стороной обязанностей по настоящему контракту, предупредив об этом в письменном виде другую сторону за один месяц.

10.ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Настоящий контракт действует с **03.09.2024г** и по **25.10.2024г.**, а по расчетам до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

10.2. В случае изменения у какой - либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 10 дней письменно известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего контракта.

10.3. Неотъемлемой частью настоящего контракта являются приложения:

№ 1 «Спецификация»

11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ, ПОДПИСИ И ДАТЫ ПОДПИСАНИЯ СТОРОН

11.1. ЗАКАЗЧИК:

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа №35 г. Усть-Лабинска 352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 89
КПП 237301001 ИНН 2356037624
л/с 825.12.528.0 Минфин КК
Единый казначейский счет:
40102810945370000010
Казначейский счет: 03221643030000001800
Южное ГУ Банка России г. УФК по Краснодарскому краю г. Краснодар
БИК ТОФК 010349101
Тел.88613540371
kasna35@mail.ru

11.2. ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель
Чеботарев Сергей Михайлович
352330, г. Усть-Лабинск,
ул. Некрасова, 1
ИНН235600084341
р/с 40802810703100000057
к\с 30101810700000000536
БИК 040349536
КРАСНОДАРСКИЙ РФ АО
"РОССЕЛЬХОЗБАНК" Г.КРАСНОДАР

Директор
М.П.



О.В.Глебова

Индивидуальный предприниматель



Чеботарев С.М.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

К

№ п/п		Наименование показателя	Описание услуг; требования к качественным, количественным характеристикам услуг; объемы услуг			
1		Категория питающихся граждан	Учащиеся по возрастной категории: с 7 до 11 лет			
2		Стоимость, руб.	Категория учащихся	Количество, дето-дней.	Стоимость на одного питающегося, руб./день	Стоимость, руб.
			Учащиеся 7-11 лет	2399	250,00	599 750,00
			Всего:			599 750,00
3		График питания	В будние дни Учащиеся 7-11 лет	завтрак – 9:00 час., обед – 11:15 час.		
4		Срок (период) оказания услуг	03.09.2024г. по 25.10.2024г.			
5		Место оказания услуг	Столовая по адресу: г. ул.Советская 55,А предназначенная для питания учащихся			

6	Требования к оказанию услуг (поставка готовых блюд)	1. Поставлять готовые блюда для организации горячего питания согласно десятидневному циклическому меню разработанного согласно рекомендуемых среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) (согласно постановлению главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «об утверждении САНПиН 2.3/2.4.3590-20») и согласованного с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю 2. При поставке готовых блюд для организации питания исполнитель должен обеспечить: - соблюдение технологии приготовления блюд, рецептуры блюд, действующих в системе общественного питания; - приготовление необходимого количества блюд на основании предварительной заявки, направляемой заказчиком. - соблюдение условий перевозки и хранения пищевого сырья, используемого для приготовления блюд; - соблюдение сроков реализации готовых блюд; - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.
7	Требования к порядку оказания услуг (поставка готовых блюд)	С даты начала оказания Услуг: - Оказание Услуг приготовления пищи осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одежды, специальной обуви и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия. - Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в спецификации, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов. - Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 1 рабочего дня до дня оказания Услуг. Заявка может быть изменена до 10 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг, указанному в Заявке. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение отправителем подтверждения о ее вручении Исполнителю. - Для информирования об ассортименте Услуг Исполнитель ежедневно согласовывает меню основного (организованного) питания на сутки. Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается в столовой при оказании услуг в общеобразовательных организациях, реализующих образовательные программы начального школьного образования. - На основании сведений, указанных в Заявке, в Меню основного (организованного) питания и в Технологических картах, работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил. - Поставка готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. - Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме

- Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °С в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- Транспортировка продукции общественного питания до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.
- Исполнителем осуществляется систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:
 - а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;
 - б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании Услуг;
 - в) за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.
- Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.
- Исполнитель обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Контракту (оценки соответствия Услуг условиям Контракта) в помещениях, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.
- Исполнителем осуществляется сбор, хранение мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- **Требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг:**
- При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Контрактом), в том числе:
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
 - ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
 - ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
 - ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
 - ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
 - ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
 - ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
 - ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
 - ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
 - Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

питания».

- Постановление главы администрации Краснодарского края от 25.10.2005 № 963 «Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждений профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края».
- Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 30 марта 2023 г. N 898 "Об утверждении регионального стандарта по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края".
- 3.2. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг (Приложение №2 к Описанию Объекта закупки), должна соответствовать требованиям, установленным:
 - «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);
 - 3.2.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, в том числе:
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 - - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
 - - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";
 - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;
 - ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
 - Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.
- 3.3. Пищевые продукты должны быть расфасованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.
- 3.4. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.
- 3.4.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:
 - а) наименование пищевой продукции;
 - б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);
 - в) количество пищевой продукции;

- г) дату изготовления пищевой продукции;
- д) срок годности пищевой продукции;
- е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищающей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;
- з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе при приготовлении пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений приводит к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.
- Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.
- Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- **Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:**
 - а) наименование пищевой продукции;
 - б) количество пищевой продукции;
 - в) дату изготовления пищевой продукции;
 - г) срок годности пищевой продукции;
 - д) условия хранения пищевой продукции;
 - е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
 - ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.
- Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.
- В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.
- В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.
- Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- Используемые при оказании Услуги продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.
- Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью продавца (поставщика).

- Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденному Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.
- Подтверждением наличия такого документа являются:
 - копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;
 - или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;
 - или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);
 - или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).
- Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- **При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:**
- Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;
- Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование 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;
- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных профилактических и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:
 - Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;
 - Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);
 - При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);
 - Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;
 - Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

	такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах HACCP (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». - Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производства окружающего, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. - Посуда для приготовления и хранения рационов питания, должны отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. - Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью.
8	Требования к отпуску готовой продукции Отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: мено и накладной, где указана стоимость на одного человека и количество фактически отпущенных порций.

Директор ГКОУ
школы № 35 г. Усть-Лабинска
М.П.



О.В.Глебова

О. Глебова

Индивидуальный предприниматель

Чеботарев С.М.

Чеботарев

