

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГУРЗУФСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.С.ПУШКИНА" МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 0875300043525000001

ИКЗ: 253910301715491030100100070015629244

г. Ялта

«26» марта 2025 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГУРЗУФСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.С.ПУШКИНА" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ (МБОУ «ГСШ»), именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице директора **Мачулиной Любови Алексеевны**, действующей на основании **Устава**, с одной стороны и Индивидуальный предприниматель **Черненко Елена Олеговна**, именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, в лице **Черненко Елена Олеговны**, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 91 №001804984 от 14.01.2015г., с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 0875300043525000001 (ИЗК1) от 21.03.2025 заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем.

1. Предмет Контракта

1.1. По условиям настоящего Контракта Исполнитель принимает на себя обязательства по **оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся**, (далее - услуги), а Заказчик обязуется принять результаты услуг и оплатить их согласно источникам финансирования в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом,

1.2. Услуги оказываются в соответствии со Спецификацией (приложение № 1 к Контракту), Техническим заданием (приложение № 2 к Контракту) и условиями Контракта.

2. Цена Контракта и порядок расчётов

2.1. Цена Контракта составляет 3 592 395 (три миллиона пятьсот девяносто две тысячи триста девяносто пять) рублей 32 копейки, не облагается НДС, в том числе из Федерального бюджета 2 253 615 (два миллиона двести пятьдесят три тысячи шестьсот пятнадцать) рублей 70 копеек, из бюджета муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым 1 338 779 (один миллион триста тридцать восемь тысяч семьсот семьдесят девять) рублей 62 копейки

Рационы питания определяются с учетом режима работы образовательного учреждения. Для обучающихся в первую смену: завтрак и обед; для обучающихся во вторую смену: обед и полдник. Рационы питания разрабатываются на основании рекомендуемых возрастных нормативов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами

2.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена контракта включает в себя стоимость всех расходов Исполнителя, связанных с исполнением обязательств в соответствии с требованиями Спецификации, в том числе расходы Исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения контракта, расходы на перевозку, страхование, уплату пошлин, налогов, сборов и другие обязательные платежи.

Расчет стоимости горячего питания для обучающихся муниципальных образовательных учреждений осуществляется в разрезе основных видов расходов на организацию питания и состоит из двух частей:

- сырьевой себестоимости продуктов;
- затрат на приготовление и раздачу пищи (издержек производства и обращения).

2.3.1. Сырьевая себестоимость продуктов представляет собой стоимость среднесуточного рациона питания на одного обучающегося, определяется на основе дифференцированного рациона питания по возрасту, виду питания (завтрак, обед и другое) и цены каждого вида сырья, продуктов, входящих в рацион.

2.3.2. Затраты на приготовление и раздачу пищи рассчитываются на основании Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 25.06.2015 №1684 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением».

2.4. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с Постановлением Администрации города Ялта от 14 февраля 2025г. № 574-п «Об утверждении Порядка организации питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными действующим санитарным законодательством (по возрастным категориям обучающихся или воспитанников), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат) по состоянию на 1 января текущего года в пределах средств выделенных на эти цели на 2025 год.

2.5. Предельный уровень наценки на продукцию питания (товары), реализуемую в общеобразовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы основного общего, среднего профессионального и высшего образования, рассчитывается в соответствии с приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 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 и (с изменениями и дополнениями) и составляют до 55 процентов (независимо от количества посредников, участвующих в процессе производства и/или реализации продукции (товаров) к ценам закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов (без учета НДС), за исключением хлеба, хлебобулочных, сухарных, бараночных изделий промышленного производства, на которые предельный уровень наценки составляет 20 процентов.

2.6. Ассортимент блюд для обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, независимо от источников финансирования, должен предусматривать распределение калорийности по приемам пищи, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20), специфике образовательного процесса, возрасту обучающихся, сезонности, конфессиональной принадлежности и территории их проживания.

2.7. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания для обучающихся и воспитанников за счет средств бюджетных ассигнований, установить, что предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных учреждениях, несут расходы в виде аренды (при передаче на безвозмездной / возмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта) и освобождаются от погашения стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение), в соответствии с п.1.2. Постановления Администрации города Ялта Республики Крым от 09.07.2024г. № 4099-п.

2.8. Накладные расходы организатора питания в виде аренды и коммунальных расходов (при передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения договора и/или при освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) общеобразовательной организацией не должны быть включены в стоимость питания.

2.9. Цена настоящего Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и настоящим Контрактом.

Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренных Контрактом объема и качества оказанных услуг и иных условий Контракта.

2.10. Источник финансирования Контракта: средства бюджетных учреждений (субсидия из Федерального бюджета; бюджет муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым). Источник финансирования Контракта определяются в соответствии со Спецификацией (Приложение 1 к настоящему договору), которое является его неотъемлемой частью

2.11. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем за оказанные услуги производятся не позднее 7 (семи) рабочих дней с даты размещения в единой информационной системе структурированного документа о приемке (далее – документ о приемке), подписанного Заказчиком.

2.12. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в течении трех рабочих дней с момента изменения расчетного счета в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые

реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

3. Порядок, сроки и условия оказания услуг

3.1. Оказание услуг осуществляется ежедневно в учебные дни согласно графику Заказчика, за исключением каникул, актированных дней, ограничительных мероприятий (карантина), нерабочих праздничных дней и выходных, с момента заключения Контракта по 31.12.2025 года.

3.2. Место оказания услуг: 298640, Республика Крым, город Ялта, поселок городского типа Гурзуф, ул Соловьева, д. 30. (пищеблок заказчика)

3.3. Услуги предоставляются на базе пищеблока (столовой) Заказчика.

3.4. Закупаемая Исполнителем для приготовления пищи продукция должна соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации (наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности, ветеринарных справок и т.д.).

3.5. Необходимо наличие медицинских книжек установленного образца у работающего персонала, у лиц, занятых в осуществлении хранения, переработки продуктов питания, а также приготовления и выдачи готовых блюд санитарных книжек с допуском к работе на пищеблоке.

3.6. Необходимо наличие медицинских книжек установленного образца у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку.

3.7. При организации питания обучающихся не допускается применение продуктов быстрого приготовления.

3.8. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации, согласно перечню продуктов, используемых для приготовления пищи.

3.9. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

При разработке меню необходимо использовать только свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Использование продуктов с истекшим сроком годности при приготовлении горячего питания не допускается.

Для отдельной категории детей, по соответствующим показаниям состояния здоровья, допускается замена продуктов при приготовлении блюд с изменением технологии приготовления согласно основному стандарту оказания медицинской помощи.

3.10. Исполнитель обеспечивает доставку продуктов для организации горячего питания специальными оборудованными транспортными средствами, имеющими оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Продукты должны храниться Исполнителем в специальных отдельных продовольственных помещениях, предназначенных (в соответствии с санитарными нормами и правилами) для хранения продуктов.

3.11. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет информацию Исполнителю о фактической численности обучающихся и приемах пищи.

3.12. Исполнитель несет ответственность за здоровье обучающихся, получающих горячее питание.

3.13. Исполнитель гарантирует:

- прохождение всеми сотрудниками, задействованными в приготовлении горячего питания специальной профессиональной подготовки, необходимой для изготовления такой продукции и оказания таких услуг, наличие личных медицинских книжек, обязательное прохождение предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров, и гигиенического обучения, прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил, с отметкой в личных медицинских книжках. Медицинские книжки передаются Заказчику при заключении контракта, в случае замены или приёма новых сотрудников Исполнителем, задействованных в организации питания, после проведения очередных медицинских осмотров;

- отсутствие судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении горячего питания, что подтверждается справками о наличии (об отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо прекращения уголовного

преследования по реабилитирующим основаниям, которые передаются Заказчику при заключении контракта на оказание услуг;

- наличие у всех сотрудников решения врачебной комиссии по обязательному психиатрическому освидетельствованию;

- строгое соблюдение персоналом пищеблока правил приема и хранения поступающих продуктов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов;

- наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции;

- строгое соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию производственных помещений и обеденного зала, и мытью посуды;

- строгое соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

- ежедневное ведение всей необходимой документации, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- осуществление процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции на принципах ХАССП;

- ежедневный, после приготовления блюд, отбор суточных проб готовой продукции (все готовые блюда), соблюдая рекомендации, изложенные в СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- обеспечение персонала пищеблока специальной одеждой, а также раздаточным инвентарем.

Исполнитель несет ответственность за замечания, выявленные представителями контрольно-надзорных органов в рамках оказания услуг по организации питания обучающихся.

В случае порчи имущества Заказчика по вине Исполнителя, он возмещает ущерб собственнику имущества за счет собственных средств, аналогичным имуществом, при этом составляется акт.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (иметь сертификаты качества). Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.14. В случае выезда обучающихся на мероприятия, длительные экскурсии, организации дистанционного обучения Исполнитель производит (обеспечивает) выдачу сухого пайка на каждого обучающегося, в рамках стоимости 1 дето-дня питания, рассчитанного в соответствии с возрастной категорией. Состав продуктов питания, входящих в состав сухого пайка, согласовывается с руководителем учреждения.

Основанием является приказ руководителя образовательного учреждения обучающихся.

3.15. Не допускается для приготовления горячего питания с использованием продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

3.16. Исполнитель обязан исполнять установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с:

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контроль обеспечения питанием осуществляется в соответствии с совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24 декабря 2014г. № 412/102 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым».

3.17. Перечень мероприятий контроля, проводимых Заказчиком в ходе исполнения Контракта:

3.17.1. Заказчик своим приказом:

- создает бракеражную комиссию по контролю организации питания;

- назначает лицо ответственное за организацию питания;

Копии приказов предоставляются Исполнителю на следующий день после их подписания.

3.17.2. Комиссия осуществляет контроль организации питания обучающихся не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

3.17.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;
- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;
- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся (воспитанников);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся (воспитанников) и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.

3.17.4. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляет Исполнитель.

3.17.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

3.17.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока (Представителя Исполнителя) и ответственного за питание образовательного учреждения, по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.18. Обеспечивать столы бумажными салфетками, а также обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, разнос пищи на обеденные столы учащихся (по согласованию с Заказчиком), уборку и мытье посуды.

3.19. Порядок допуска на объект, пищеблока:

3.19.1. Беспрепятственный доступ на объекты, находящиеся в аренде Исполнителя, имеют: Директор Заказчика; члены комиссии; лицо, ответственное за организацию питания; лица, находящиеся в их сопровождении.

3.19.2. Остальные лица допускаются на объект, предъявив подписанный допуск.

3.19.3. Исполнитель обязан обеспечить доступ техническим работникам Заказчика для проведения ремонтных и регламентных работ, оборудования и инженерных сетей, находящихся на арендуемой территории.

3.20. Исполнитель обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказывать услуги надлежащего качества, в полном объеме, в соответствии с условиями настоящего Контракта.

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

Б) Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и требованиями к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

В) 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).

Г) 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.

Д) 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.

Е) 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.

Ж) 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.

З) 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.

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

3.1.1. Предоставление горячего питания осуществляется посредством реализации основного (примерного) меню (Приложение 2 к настоящему договору). Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

3.1.2. Ежедневно вывешивать фактическое ежедневное меню, утвержденное руководителем предприятия общественного питания (Исполнителем) и согласованное руководителем образовательного учреждения (Заказчиком). Фактическое ежедневное меню должно содержать информацию о наименовании приема пищи, наименовании блюда, массы порции, калорийности порции.

3.1.3. Проводить лабораторные исследования, включающие идентификацию продукции, предоставление документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемой продукции (в соответствии с техническими требованиями и стандартами, в том числе по системе ФГИС «Меркурий»), а также на оплату исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности продукции. 4.1.2. Ежемесячно предоставлять документы, перечисленные в пункте 5.1 настоящего Контракта, в срок до 16 числа месяца, следующего за отчетным.

4.2. Исполнитель имеет право:

3.3.1. Требовать обеспечения своевременной приемки оказанных услуг и подписания документов в установленные сроки.

3.3.2. Требовать от Заказчика своевременной оплаты за оказанные услуги в сроки и в порядке, установленные настоящим контрактом.

3.3.3. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством РФ, Республики Крым.

4.3. Заказчик обязан:

А) Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующих 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.

4.1.1. Заказчик обязан определить режим питания обучающихся общеобразовательного учреждения, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Предоставить Исполнителю график питания обучающихся по рационам питания, льготным и возрастным категориям.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.4.2. Проверять в любое время ход и качество оказываемых Исполнителем услуг по Контракту, оказывать консультативную и иную помощь Исполнителю без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.

4.4.3. Отказаться от оплаты услуг в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным Контрактом.

4.4.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.4.5. Осуществлять иные права, предусмотренные настоящим Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4.4.6. Стороны Контракта обязуются не совершать прямо или косвенно действий, нарушающих действующее антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

5. Порядок сдачи и приёмки услуг

5.1. Ежемесячно до 16 числа месяца, следующего за отчётным, Исполнитель формирует и подписывает документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок (далее – документ о приемке) и направляет Заказчику в единой информационной системе в сфере закупок.

5.2. Документ о приемке должен содержать:

а) включенные в контракт идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуг, информацию об Исполнителе, предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Закона о контрактной системе, единицу измерения;

б) наименование оказанных услуг;

в) информацию об объеме оказанных услуг;

г) стоимость исполненных обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу;

д) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Закона о контрактной системе.

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

Услуги, не соответствующие объему и/или качеству по условиям настоящего Контракта, считаются не оказанными.

5.4. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

5.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации в соответствии с требованиями Закона № 44-ФЗ.

5.6. При возникновении спора между Заказчиком и Исполнителем по поводу недостатков оказанных услуг по требованию любой из Сторон должна быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если экспертиза назначена по соглашению Сторон, то обе Стороны поровну.

5.7. Заказчик в срок не более 10 (десяти) рабочих дней со дня получения от Исполнителя документов, предусмотренных пунктом 5.1 Контракта, и на основании результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктами 5.5 и 5.6 Контракта, осуществляет одно из следующих действий:

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

б) 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.

Заказчик имеет право частично принять поставленные Услуги с отражением информации о фактически принятом объеме Услуг в структурированном документе о приемке в единой информационной системе в сфере закупок.

5.8. После устранения недостатков, послуживших основанием для неподписания документа о приемке по Контракту (этапу), Исполнитель и Заказчик подписывают структурированный документ о приемке в порядке и сроки, предусмотренные пунктом 5.7 Контракта.

5.9. Документ о приемке считается подписанным с момента подписания его Заказчиком и Исполнителем усиленной электронной подписью лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Исполнителя, в единой информационной системе в сфере закупок.

5.10. Обязательства Исполнителя по этапу Контракта считаются выполненными Исполнителем после подписания Сторонами документа о приемке.

6. Ответственность сторон, гарантии качества оказанных услуг.

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

6.2. В случае неисполнения Исполнителем условий Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении Контракта.

6.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

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

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

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

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

К обязательствам Исполнителя, которые не имеют стоимостного выражения относятся: не предоставление Исполнителем акта оказания услуг, счета (счета-фактуры), и иных документов, предусмотренных действующим законодательством.

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

6.10. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.11. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

6.12. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

6.13. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.14. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.15. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.

6.16. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.17. В случае просрочки со стороны Исполнителя исполнения Контракта на срок более чем один месяц, Заказчик имеет право обратиться к Исполнителю с предложением о расторжении Контракта, возврате уплаченной суммы аванса (в случае, если такой порядок оплаты предусмотрен Контрактом) и уплате штрафных санкций, а при несогласии Исполнителя – обратиться в суд с соответствующим иском.

6.18. В случае расторжения Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

6.19 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, Республики Крым, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов.

6.20. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации горячего питания в течение всего периода их оказания.

7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. Настоящий Контракт заключается после предоставления Исполнителем документа, подтверждающего предоставление обеспечения исполнения Контракта Заказчику.

7.2. Обеспечение исполнения Контракта устанавливается в размере 359 239 (триста пятьдесят девять тысяч двести тридцать девять) рублей 53 копейки, что составляет 10 (десять) процентов от цены Контракта.

7.3. В целях обеспечения исполнения обязательств по настоящему Контракту Исполнитель предоставляет Заказчику безотзывную независимую гарантию или вносит денежные средства на указанный Заказчиком в п. 7.9 Контракта счет, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Независимая гарантия, предоставляемая в качестве обеспечения исполнения Контракта, гарантийных обязательств, должна соответствовать требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

При осуществлении закупок среди СМП, СОНКО размер обеспечения исполнения контракта устанавливается от цены, по которой заключается контракт.

Участник закупки, проводимой среди СМП, СОНКО, освобождается от обязанности предоставлять обеспечение исполнения контракта, в случае подачи информации из реестра контрактов, подтверждающей исполнение им в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов без неустоек, штрафов и пеней до заключения контракта. Сумма цен таких контрактов должна быть не меньше, чем НМЦК проводимой закупки.

Способ обеспечения исполнения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. Срок действия независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения Контракта, определяется Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 настоящего Федерального закона.

7.5. В случае надлежащего выполнения Исполнителем всех своих обязательств по Контракту денежные средства, внесенные в качестве обеспечения Контракта, возвращаются Исполнителю в полном объеме в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с даты выполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, в полном объеме.

7.6. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

7.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством РФ у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 6, 6.1, 6.2 и 6.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляются пени в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 6.5 настоящего Контракта.

7.8. В случае, если предложенная Исполнителем цена Контракта снижена на 25 и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в пункте 7.2 настоящего Контракта, но не менее чем десять процентов от цены Контракта, или информации, подтверждающей добросовестность такого Исполнителя, с одновременным предоставлением обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта, указанном в пункте 7.2 настоящего Контракта.

К информации, подтверждающей добросовестность Исполнителя, относится информация, содержащаяся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающая исполнение Исполнителем в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (с учетом правопреемства), исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней).

При этом цена одного из таких контрактов должна составлять не менее чем 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

7.9. Реквизиты счета для внесения обеспечения исполнения контракта в виде перечисления денежных средств:

Получатель: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГУРЗУФСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.С.ПУШКИНА" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ИНН: 9103017154,

КПП: 910301001

Лицевой счет в ФК 20756Ю13520 Номер казначейского счета 03234643357290007500

ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ // УФК по Республике Крым, г. Симферополь

БИК: 013510002, к/с: 40102810645370000035

Адрес электронной почты: E-mail school_20-yalta@crimeaedu.ru

тел.: 8 (3654) 36 33 22

КБК 000000000000000510

Назначение платежа: «Обеспечение исполнения контракта (извещение № _____)».

7.10. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений пункта 7.8 настоящего Контракта, в случае предоставления информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). Такая информация предоставляется Исполнителем до заключения Контракта в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы

8.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по Контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

8.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 5 (пяти) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

8.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

8.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 8.2 - 8.3 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

8.5. В случае, если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 14 (четырнадцати) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

9.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение Арбитражному суду Республики Крым в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

9.3. До передачи спора на разрешение Арбитражному суду Республики Крым Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

9.4. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением поставщиком (подрядчиком, исполнителем) или заказчиком условий контракта в отношении контракта, заключенного по результатам электронных процедур, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных

уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещаются в единой информационной системе.

9.5. Сторона должна дать ответ на претензию в единой информационной системе, по существу, в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты получения претензии.

9.6. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение Арбитражному суду Республики Крым.

10. Порядок изменения и расторжения Контракта

10.1. При изменении и расторжении настоящего Контракта для достижения целей осуществления закупки Заказчик и Исполнитель взаимодействуют в соответствии с гражданским законодательством и Законом № 44-ФЗ.

10.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонам или оформлены в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

10.3. 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 настоящим Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий настоящего Контракта;

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные настоящим Контрактом объем услуги не более чем на 10 % или уменьшаются предусмотренные настоящим Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 %. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены настоящего Контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в настоящем Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 % цены Контракта. При уменьшении предусмотренных настоящим Контрактом объема услуги стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

10.4. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.5. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта:

- Заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе;

- решение об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется поставщику (подрядчику, исполнителю). Датой поступления поставщику (подрядчику, исполнителю) решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен поставщик (подрядчик, исполнитель);

- поступление решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается надлежащим уведомлением поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.7. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления поставщика (подрядчика, исполнителя) о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

10.8. В случае отмены Заказчиком не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, размещенного в единой информационной системе в соответствии с пунктом 10.5 настоящего Контракта, Заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в единой информационной системе.

10.9. При расторжении Контракта по соглашению сторон, Контракт считается расторгнутым с момента подписания соглашения о расторжении.

11. Прочие условия

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу со дня подписания его сторонами усиленной электронной подписью и действует по 30.12.2025 г., а в части расчетов до полного исполнения сторонами взятых на себя обязательств. Окончание срока действия Контракта не освобождает стороны от выполнения в полном объеме своих обязательств по настоящему Контракту и от ответственности за нарушение его условий, если таковые имели место в период исполнения настоящего Контракта.

11.2. Дополнительные соглашения и иные сопутствующие документы, переданные посредством факсимильной связи, электронной связи, а также ксерокопия документа, имеют юридическую силу и признаются сторонами, при этом стороны обязаны направить друг другу оригиналы таких документов.

11.3. Стороны договорились, что при заключении Контракта, дополнительных соглашений, оформлении документов о приёмке оказанных услуг может быть использована усиленная электронная подпись.

11.4. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

11.5. Сторона обязана незамедлительно (но не позднее 1 (Одного) рабочего дня) информировать другую сторону об изменении финансовых реквизитов, место нахождения и почтового адреса, учредительных документов, о ликвидации или реорганизации с представлением Заказчику надлежаще оформленных документов, подтверждающие факт изменений. Сторона, не уведомившая надлежащим образом другую сторону об изменении указанных в настоящем контракте адресов и (или) банковских реквизитов, несет все неблагоприятные последствия, которые могут возникнуть в результате не уведомления/ненадлежащего уведомления другой стороны.

11.6. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта:

Приложение № 1 – Спецификация;

Приложение № 2 - Техническое задание;

Приложение № 3 - Примерное цикличное меню питания (форма)

11.7. Вопросы, не урегулированные настоящим Контрактом, разрешаются по соглашению сторон в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

12. Место нахождения и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК:	ИСПОЛНИТЕЛЬ:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГУРЗУФСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.С.ПУШКИНА" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ	Индивидуальный предприниматель Черненко Елена Олеговна
298640, Республика Крым, город Ялта, поселок городского типа Гурзуф, ул Соловьева, д. 30. ИНН: 9103017154, КПП: 910301001 Лицевой счет в ФК 21756Ю13520 Номер казначейского счета 03234643357290007500 ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ // УФК по Республике Крым, г. Симферополь БИК: 013510002 к/с: 40102810645370000035 Адрес электронной почты: E-mail school_20- yalta@crimeaedu.ru тел.: 8 (3654) 36 33 22 Директор	Адрес местонахождения/почтовый адрес: 298676, Республика Крым, г.Ялта, г.Алупка, ул. Р. Люксембург, д.32 ИНН 910301027462 ОГРНИП 314910236729184 Банковские реквизиты: к/с 30101810035100000101 р/с 40802810700901101264 АО "БАНК ЧБРР" Адрес банка: 295000, РФ, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Большевикская, 24 БИК 043510101 Тел.: +79787762147

_____/Мачулина Л.А. / М.П. Подписано ЭЦП.	Индивидуальный предприниматель Черненко Елена Олеговна _____/Е.О. Черненко/ М.П. Подписано ЭЦП.
---	--

Приложение № 1
к Контракту №
0875300043525000001
от «26» марта 2025 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

№ п/п	Наименование поставляемого товара, работ, услуг	Ед. изм. (по ОКЕИ)	Количество	Источник финансирования	Цена за единицу, руб. (без НДС)	Сумма, руб. (без НДС)
1.	Горячее питание обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся в первую смену	Дето-день	28874	Федеральный бюджет	78,05	2 253 615,70
2.	Одноразовое горячее питание льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее образование.	Дето-день	3658	Муниципальный бюджет	107,14	391 918,12
3.	Двухразовое горячее питание льготных категорий обучающихся 5-11 классов	Дето-день	4602	Муниципальный бюджет	205,75	946 861,50
Итого без НДС:						3 592 395,32

ЗАКАЗЧИК:

Директор

_____/Мачулина Л.А. /
М.П. Подписано ЭЦП.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель Черненко
Елена Олеговна

_____/Е.О. Черненко/
М.П. Подписано ЭЦП.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

1. Питание в школе организуется путем поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, их подготовки на базе школьной столовой, чтобы стать годным для потребления, раздача готовых блюд, мытье посуды, уборка помещений с полным соблюдением обязанностей контракта каждой из сторон. Предоставляемое горячее питание должно быть качественным, рационально сбалансированным, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов.

Объемы услуг на оказание услуг по обеспечению горячим питанием учащихся:

Наименование услуги	Количество, дето-день
Горячее питание обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся в первую смену	28874
Одноразовое горячее питание льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее образование.	3658
Двухразовое горячее питание льготных категорий обучающихся 5-11 классов	4602

Рационы питания определяются с учетом режима работы образовательного учреждения. Для обучающихся в первую смену: завтрак и обед; для обучающихся во вторую смену: обед и полдник. Рационы питания разрабатываются на основании рекомендуемых возрастных нормативов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами

Затраты на приготовление и раздачу пищи рассчитываются на основании Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 25.06.2015 №1684 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением».

Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с Постановлением Администрации города Ялта от 14 февраля 2025г. № 574-п «Об утверждении Порядка организации питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными действующим санитарным законодательством (по возрастным категориям обучающихся или воспитанников), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат) по состоянию на 1 января текущего года в пределах средств выделенных на эти цели на 2025 год.

Предельный уровень наценки на продукцию питания (товары), реализуемую в общеобразовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы основного общего, среднего профессионального и высшего образования, рассчитывается в соответствии с приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 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 и (с изменениями и дополнениями) и составляют до 55 процентов (независимо от количества посредников, участвующих в процессе производства и/или реализации продукции (товаров) к ценам закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов (без учета НДС), за исключением хлеба, хлебобулочных, сухарных, бараночных изделий промышленного производства, на которые предельный уровень наценки составляет 20 процентов.

Ассортимент блюд для обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, независимо от источников финансирования, должен предусматривать распределение калорийности по приемам пищи, с

учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20), специфике образовательного процесса, возрасту обучающихся, сезонности, конфессиональной принадлежности и территории их проживания.

В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания для обучающихся и воспитанников за счет средств бюджетных ассигнований, установить, что предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных учреждениях, несут расходы в виде аренды (при передаче на безвозмездной / возмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта) и освобождаются от погашения стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение), в соответствии с п.1.2. Постановления Администрации города Ялта Республики Крым от 09.07.2024г. № 4099-п.

2. Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность обучающихся может меняться в зависимости от дней недели (учебные дни, выходные, праздничные и каникулярные дни). При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

3. Общий период предоставления услуг - с момента подписания контракта по 30.12.2025 г. за исключением суббот, воскресений, праздничных дней и каникулярного периода.

4. Услуги по организации питания обучающихся осуществляются на основании двухнедельного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, утвержденного Заказчиком, отдельно по возрастным категориям.

5. Приготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем и согласованным с Заказчиком. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6. С учетом возраста обучающихся в меню разработанном Исполнителем должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся в общеобразовательном учреждении. Нормы питания для учащихся школы должны соответствовать нормам, утвержденным «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

7. Ассортимент основных продуктов питания должен соответствовать ассортименту основных продуктов питания согласно «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

8. Исполнитель разрабатывает примерное меню, рассчитанное не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. В меню, разработанном Исполнителем, учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: **завтрак – 20-25 % от суточной дозы, обед – 30-35% от суточной дозы.** Допускаются в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

10. Оказание услуг по обеспечению горячим бесплатным питанием для учащихся осуществляется исходя из фактического посещения учащимися образовательного учреждения.

11. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир).

12. Производство готовых блюд необходимо осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть разработаны Исполнителем с ссылками на Совместный

приказ Минздравсоцразвития и Минобрнауки России № 213н/178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Санитарно-эпидемиологическими требованиями: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов, и оформлены в соответствии с рекомендациями.

13. Завоз всех видов полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий осуществляется ежедневно специализированным автотранспортом, прошедших санитарную обработку лотках, контейнерах и других емкостях.

14. Качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд гарантируется согласно требований:

14.1. Качество и безопасность питания учащихся соблюдать в полном объеме в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178, ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

14.2. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарных изделий осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

14.3. Для органолептической оценки качества кулинарных изделий используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

14.4. Изготавливаемые пищевые продукты (продукция общепита) по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать установленным санитарным правилам: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/2, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

15. Качество и безопасность продуктов должны подтверждаться, декларациями о соответствии (на продукцию, подлежащую декларированию), удостоверением качества, и другими документами, удостоверяющими соответствие данных продуктов требованиям действующих стандартов «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/2, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Условия оказания услуг

1. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд с участием бракеражной комиссии и записью в бракеражном журнале.

2. Все помещения пищеблока с установленным в них оборудованием переходят во временное пользование на условиях аренды, оформляемой отдельным договором, на срок действия договора. Исполнитель обеспечивает эксплуатацию и сохранность оборудования пищеблоков в рабочем состоянии.

4. Исполнитель обязан:

4.1. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования. Обеспечивать соблюдение норм пожарной безопасности, электробезопасности, соблюдение санитарных, и иных норм и правил в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

4.2. Обеспечить столовую достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

4.3. Обеспечивать персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой.

4.4. Предоставить необходимый производственный инвентарь, посуду, моющие, дезинфицирующие средства и прочие расходные материалы необходимые для оказания услуг.

4.5. Осуществлять поставку продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

Производить доставку, транспортировку, погрузку и выгрузку продуктов питания в собственной многооборотной таре (исправной и чистой) силами исполнителя услуги по организации горячего питания.

4.6. Соблюдать установленные правила приемки поступающих продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, а также условия их хранения и реализации; организовать производственный контроль, участвуя в работе бракеражной комиссии, с обязательным ведением соответствующей документации и отбором необходимых суточных проб. Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) при поставках в общеобразовательное учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности).

4.7. Не допускать приемку полуфабрикатов и продуктов питания, предназначенных для оказания услуг, без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Иметь документы, гарантирующие качество и безопасность продуктов питания, используемых при оказании услуг по организации питания, а именно:

- сертификат соответствия на используемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продуктов.

4.8. Систематически осуществлять контроль за работой лиц, на которых возложена ответственность за приемку поступающих полуфабрикатов, продуктов питания, условия их хранения и реализации, организацию производственного контроля. Предупреждать нарушения правил приемки поступающих полуфабрикатов, продуктов питания, условия их хранения и реализации.

4.9. Наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Предоставление Заказчику договора с аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым» на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, в том числе лабораторных исследований готовых блюд и пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу протоколов лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля, разработанной Исполнителем.

4.10. Разрабатывать и утверждать меню на период не менее двух недель с учетом сезонности согласовывать с Заказчиком. Один экземпляр меню, заверенный надлежащим образом, предоставлять Заказчику.

4.11. Обеспечивать столы бумажными салфетками, а также обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, разнос пищи на обеденные столы учащихся (по согласованию с Заказчиком), уборку и мытье посуды.

4.12. В случае возникновения разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству приготовленной для учащихся готовой продукции, проводить производственный контроль по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (калорийность, энергетическая ценность др.). Результаты лабораторных исследований предоставлять Заказчику.

4.13. Содержать территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Производить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

4.14. В случае выхода из строя оборудования Заказчика, используемого Исполнителем при оказании услуг, Исполнитель обязан обеспечить оказание услуг по организации питания обучающихся в соответствии с требованиями контракта и настоящего технического задания.

4.15. Образовательное учреждение предоставляет Организатору питания на срок оказания услуг по организации бесплатного горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование, и обучающихся льготных категорий помещений для приема пищи учащимися школ, снабженное необходимой столовой мебелью.

5. Исполнитель оказывает услуги в точном соответствии с представленным Техническим заданием 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-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590/2, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 6)

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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак 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 - "самокваш".

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 рубленного 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.

**9. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 7)**

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки
		3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре,	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Сок фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12

20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао-порошок	0,6
26	Кофейный напиток	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350

16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст		
	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Картофель (г)	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	300	400	475

Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
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) (г)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,5	2	2
Чай (г)	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце)	100	110	110
Птица 1 -й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	20	30	40
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	5	6	8
Специи (г)	1	2	2

**10. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 9)**

Блюдо	Масса порций
-------	--------------

	3 - 7 лет	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	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100	100

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

Показатели	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	400	500	550
Обед	600	700	800

**11. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18

калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

**12. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 11)**

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 лося (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

Примечание:

*** по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.**

В случае, если указанные выше стандарты (регламенты) утратили силу, необходимо руководствоваться стандартами (регламентами), принятыми взамен.

Директор

_____/Мачулина Л.А. /

М.П. Подписано ЭЦП.

Индивидуальный предприниматель Черненко
Елена Олеговна

_____/Е.О. Черненко/

М.П. Подписано ЭЦП.