

## КОНТРАКТ № 1

Оказание услуг по организации бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях (1 – 4 классов)

ИКЗ 2232124010090212401001001200-5629244

г. Новочебоксарск

«29» декабря 2022 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новочебоксарский кадетский лицей имени Героя Советского Союза Кузнецова М.М.» города Новочебоксарска Чувашской Республики (МБОУ «Новочебоксарский кадетский лицей»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Андреева Альберта Викентьевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Чебоксарский хлебозавод № 2», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Николаева Станислава Станиславовича, действующего на основании Устава, в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ) и Постановлением Кабинета Министров Чувашской Республики от 17.03.2022 № 100 «О случаях осуществления закупок товаров, работ, услуг для нужд Чувашской Республики и (или) муниципальных нужд у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) и порядке их осуществления», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях (1 – 4 классов), именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в описании объекта закупки (техническое задание) (Приложение № 1), меню (Приложение № 2), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания услуг: 429951 г. Новочебоксарск, ул. Парковая, 7.

1.5. Доставка продуктов питания осуществляется Исполнителем за свой счет.

Условия транспортировки продуктов питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.

1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя. Все остальное, что передается во временное пользование указано в п.5.3.6 Контракта.

1.7. Сервировка столов в обеденном зале (нарезанные хлебобулочные изделия в хлебницах, подносы с напитками (компот, соки), тарелки с фруктами), выдача тарелок с готовыми блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

### 2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

#### 2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

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

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

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880;
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731).
- «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Постановлением Главного государственного врача РФ 22.05.2003 № 98;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 14.11.2001 № 36;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).

## 2.2. Требования к персоналу:

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

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

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в «Гигиенический журнал».

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных



путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

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

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

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в специально отведенном месте;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

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

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

2.2.5. Исполнитель несет ответственность за допуск лиц к оказанию услуги по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании больных Заказчика.

### **2.3. Требования к помещению:**

2.3.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

2.3.2. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья

потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. Гигиенический журнал предоставлять по первому требованию Заказчика.

2.3.3. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3.4. Исполнитель должен обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенного для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

2.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

2.3.6. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

2.3.7. Исполнитель обязан осуществлять мытье столовой посуды и приборов, кухонной посуды в соответствии с правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.8. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

2.3.9. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов, с указанием кратности вывоза.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50С и просушиваться.

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

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

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

2.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и



пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

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

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

2.4.3 Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню и перечень карточек-раскладок для приготовления питания.

2.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

2.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утвержденная форма СП 2.4.3648-20).

2.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

2.4.7. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранящиеся на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

2.4.8. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с



гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

## **2.5. Технология приготовления пищи**

2.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

## **2.6. Требования к транспорту**

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

2.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

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

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности.

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

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

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

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

2.7.6. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа. Оборудование для подогрева представляет Исполнитель.

2.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку

органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

### **3. Сроки оказания услуг**

3.1. Срок оказания услуг: с 09.01.2023 г. по 29.12.2023 г., периодичность оказания услуг: ежедневно в учебные дни.

### **4. Цена и порядок расчетов**

4.1. Цена Контракта составляет 3 323 645 (Три миллиона триста двадцать три тысячи шестьсот сорок пять) рублей 00 копеек.

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

Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

4.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанной услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.3. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в



российских рублях.

4.4. Оплата за оказанную услугу осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании документов, подтверждающих факт оказания услуг.

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подрядчика, несет Исполнитель.

4.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

4.7. Источник финансирования: Субсидии на иные цели на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях из федерального бюджета Российской Федерации, республиканского бюджета Чувашской Республики и бюджета города Новочебоксарска.

4.7.1. Оплата денежных средств по Контракту осуществляется по КВР (или КБК): 244.

4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании документа о приемке, в котором указываются: сумма, подлежащая к оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

## **5. Права и обязанности сторон**

5.1. Исполнитель обязан:

5.1.1. Оказывать услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством, в том числе Правилами оказания услуг общественного питания, государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.

5.1.2. Обеспечить горячим питанием обучающихся по десятидневному циклическому меню, согласованному с Заказчиком, Управлением Роспотребнадзора, с учетом энергетической ценности, соотношения белков, жиров, углеводов, обеспечивает разнообразие меню и выход готовой продукции в соответствии с установленным нормативом выхода готовой продукции, выполняет натуральные нормы среднесуточного набора пищевых продуктов согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. На основании десятидневного меню составляет ежедневное меню с указанием наименования и стоимости блюда и утверждается руководителем образовательного учреждения.

5.1.3. Обеспечить приготовление горячей пищи высокого качества, разнообразной по ассортименту, высококалорийной, организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

5.1.4. Осуществить за свой счет своевременную доставку в школьную столовую полуфабрикатов собственного приготовления и необходимых сопутствующих продуктов.

5.1.5. Обеспечить соблюдение установленных санитарных правил, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, продуктов с длительным сроком реализации. Обеспечивает наличие документов на закупаемую продукцию, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов:

- ветеринарную справку (удостоверение) на продукцию животного происхождения, работовары;



5.1.6. Обеспечивать содержание помещения пищеблока и оборудования в надлежащем санитарном состоянии, соблюдать правила пожарной безопасности, осуществлять накрытие и уборку столов.

5.1.7. Укомплектовать столовую Заказчика квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и медицинское заключение.

5.1.8. Представить «Заказчику» по первому требованию копии документов, заверенные подписью руководителя и печатью «Исполнителя»:

- санитарные (медицинские) книжки, справки об отсутствии судимости поваров и персонала – согласно штатного расписания;

- договоры с аккредитованными (лицензированными) организациями на оказание услуг:

- по проведению дезинфекционных (дезинсекционных, дератизационных) мероприятий;

- программу производственного контроля;

- по обслуживанию и ремонту теплового, холодильного и технологического оборудования.

- договор по проведению лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля;

5.1.9. Контролировать своевременность и обязательность прохождения работниками столовой медицинских и профилактических осмотров.

5.1.10. Осуществлять техническое обслуживание, текущий ремонт, техническое освидетельствование торгово-технологического и холодильного оборудования Заказчика, согласно Акта приёма-передачи оборудования, приобретать за свой счет запасные части для текущего ремонта оборудования. Согласовывать с Заказчиком любые перемещения переданного оборудования и мебели.

5.1.11. Обеспечивать потребности в столовой посуде, моющих средствах, спецодежде в соответствии с действующими нормами.

5.1.12. Обеспечить регулярную ежедневную уборку производственных помещений столовой.

5.1.13. Обеспечить регулярный вынос из столовой мусора, пищевых и непищевых отходов производства.

5.1.14. Назначить ответственное лицо, осуществляющее контроль по исполнению настоящего контракта.

5.1.15. Оказать услуги надлежащего качества в объеме и сроки, указанные в настоящем контракте.

5.1.16. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившие качество услуг, в течение 1 дня с момента вручения в письменном виде Заказчиком соответствующего требования Исполнителю.

5.1.17. По требованию Заказчика предоставлять информацию об исполнении услуг и иные сведения, необходимые для обеспечения контроля за расходованием бюджетных средств в течение 10 дней с момента вручения соответствующего требования.

5.2. Исполнитель имеет право:

5.2.1. Требовать оплаты услуг в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

5.3. Заказчик обязан:

5.3.1. Обеспечить оплату оказанных услуг в порядке, указанном в п. 4.4. настоящего контракта.

5.3.2. Предоставить на безвозмездной основе Исполнителю помещение пищеблока, отвечающее необходимым санитарно-гигиеническим требованиям (освещение, отопление, холодное и горячее водоснабжение, силовая электроэнергия) и безопасным условиям труда, торгово-технологическое и холодильное оборудование, отвечающее правилам организации технологических процессов и требованиям к производственному оборудованию (торгово-технологическому и холодильному), указанному в нормативно-технической документации заводов-изготовителей.

5.3.3. Согласовывать десятидневное цикличное меню, разработанное с учетом необходимых требований, утвержденное Исполнителем и согласованное с Управлением

Роспотребнадзора.

5.3.4. Обеспечить надлежащую эксплуатацию охранно-пожарной сигнализации помещений пищеблока. Создать условия для сохранности материальных ценностей Исполнителя, находящихся в помещении столовой. За сохранность товарно-материальных ценностей, к которому персонал Заказчика доступа не имел, Заказчик какой-либо ответственности не несет.

5.3.5. Для оказания услуг по организации питания обучающихся, в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции", предоставляет в безвозмездное пользование по отдельно заключенному договору (с составлением актов приема-передачи) помещение столовой в здании лицея, находящееся по адресу: 429951, Чувашская Республика, г. Новочебоксарск, ул. Парковая, 7, общей площадью 285,6 кв. м., в том числе площадь зала столовой – 183,1 кв. м., а также следующее имущество в рабочем состоянии по акту передачи:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата ввода в эксплуатацию	Количество	ИНВ №
1	Прилавок-витрина холодильный	09.07.2014	1,000	410124003
2	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ	09.07.2014	1,000	410124004
3	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	09.07.2014	1,000	410124005
4	Тоннельная посудомоечная машина МПТ-1700-01 с теплообменником	09.07.2014	1,000	410124007
5	Шкаф пекарский ЭШ-4К	09.07.2014	1,000	410124008
6	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	09.07.2014	1,000	410134034
7	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ	09.07.2014	1,000	410134035
8	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02	09.07.2014	1,000	410134036
9	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	09.07.2014	1,000	410136057
10	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	09.07.2014	1,000	410136056
11	Гастроёмкость GN 1/1-40	09.07.2014	30,000	нет
12	Плита электрическая ЭП-6П	09.07.2014	1,000	410134037
13	Стол островной СПРО-6-3 краш.	09.07.2014	1,000	410136058
14	Шкаф морозильный ШХн-0,5, глухая дверь	09.07.2014	1,000	410134038
15	Мясорубка МЭП-300	09.07.2014	1,000	410134039
16	Стол с мойкой СМО-6-4 РН нерж	09.07.2014	1,000	410136059
17	Машина переработки овощей МПО-1-02	09.07.2014	1,000	410134040
18	Машина переработки овощей МПО-1-01	09.07.2014	1,000	410134041
19	Подтоварник кухонный ПК-40	09.07.2014	1,000	нет
20	Стол предмоечный СПМП-7-4	09.07.2014	1,000	410136060
21	Стол для сбора отходов ССО-4 нерж.	09.07.2014	1,000	410136061
22	Стол раздаточный СПМР-6-2	09.07.2014	1,000	410136062
23	Тестомесильная машина МТМ-65 МН	09.07.2014	1,000	410134042
24	Шкаф универсальный ШХ-1,4, глухая дверь	09.07.2014	1,000	410134043
25	Плита электрическая 6 конфорок Ават ЭП-6П	09.09.2021	1,000	41012400005
26	"Электрокипятильник"	01.01.1997	1,000	110104Э03



27	Котел КПЭ-160-1М	27.09.1991	1,000	110104K01
28	Овощерезка ЭРМ-1	01.09.1988	1,000	110104O01
29	Тестомесильная машина	25.12.1992	1,000	110104T02
30	Электрический привод П-2	20.11.1990	1,000	110104Э02
31	Ванна двухсекционная ВМП-6-2(500x500мм.)	02.09.2007	1,000	110104B04
32	Ванна трехсекционная ВМП-6-3(500x500мм.)	02.09.2007	1,000	110104B03
33	Шкаф холодильный "POLAIR" ШХ - 1,4	02.09.2007	1,000	110104Ш01
34	Электрокипятильник электро KSY-40	02.09.2007	1,000	110104Э04
35	Стол производственный ПРПС-12/6-430	25.10.2007	1,000	110106C44
36	Стол производственный РПС-12/6-430	25.10.2007	1,000	110106C45
37	Стеллаж кухонный нержавеющей SKH-1400	25.10.2007	1,000	110106C43
38	Ванна 2-х секционная Abat ВМП-6-2-5 PH	09.09.2021	1,000	41013600014
39	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 PH 1	09.09.2021	1,000	41013600015
40	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 PH 2	09.09.2021	1,000	41013600016
41	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 PH 3	09.09.2021	1,000	41013600017
42	Ванна котломоечная Abat ВМП-9-1	09.09.2021	1,000	41013600020
43	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,7-01 нерж. 1	09.09.2021	1,000	41012400006
44	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,7-01 нерж. 2	09.09.2021	1,000	41012400004
45	Стол производственный пристенный Abat СПРП-6-2 1	09.09.2021	1,000	41013600018
46	Стол производственный пристенный Abat СПРП-6-2 2	09.09.2021	1,000	41013600024
47	Стол производственный островной Abat СПРО-7-5	09.09.2021	1,000	41013600021
48	Стол производственный островной Abat СПРО-7-3-Н	09.09.2021	1,000	41013600022
49	Стеллаж кухонный Abat СК-4-6	09.09.2021	1,000	41013600019
50	Стеллаж для тарелок Abat ССТ-4-2	09.09.2021	1,000	41013600023
51	Подставка межплитная Abat ПМП-40-01	09.09.2021	1,000	
52	Машина для переработки овощей БЕЛТОРГМАШ МПО-1-02	09.09.2021	1,000	41013400052
53	Машина для переработки овощей БЕЛТОРГМАШ МПО-1-01	09.09.2021	1,000	41013400053
54	Стерилизатор Abat СТИ-18	09.09.2021	1,000	41013400054
55	Холодильник бытовой POZIS Свяга-513-5	09.09.2021	1,000	41013400055
56	Стеллаж кухонный Abat СК-3-4	03.12.2021	1,000	41013600025
57	Стол кондитерский СКР-7-1 (1200*700*860мм) столешница-дерево (бук)	03.12.2021	1,000	41013600026
58	Весы электронные весы порционные CAS SW-5	03.12.2021	1,000	б/н

8.11. Общая сумма штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных *Контрактом*, не может превышать цену *Контракта*.

### **9. Обстоятельства непреодолимой силы**

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

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям *Контракта* не относятся.

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

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

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

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения *Контракта*.

### **10. Порядок урегулирования споров**

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего *Контракта* или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

10.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему *Контракту*, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении *Контракта* нарушения со ссылкой на соответствующие положения *Контракта* или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

### **11. Антикоррупционная оговорка**

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему *Контракту*, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему *Контракту*, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего *Контракта* законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействи легализации



(отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также в действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

11.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделе 10 настоящего Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

## 12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания обеими сторонами и действует по 31.12.2023 г., а в части исполнения обязательств - до полного их исполнения Сторонами. (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее - ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления Исполнителя от условий Контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;

- если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

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

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

12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте, а

также посредством единой информационной системы.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

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

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

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

- Приложение № 1 - описание объекта закупки;
- Приложение № 2 - меню;
- Приложение № 3 - график организации питания.

### 13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

#### Заказчик:

МБОУ «Новочебоксарский кадетский лицей»  
429951, Чувашская Республика,  
г. Новочебоксарск, ул. Парковая, дом 7  
ИНН 2124010090 КПП 212401001  
р/с 03234643977100001500 в  
ОТДЕЛЕНИИ-НБ ЧУВАШСКАЯ  
РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ/УФК по  
Чувашской Республике г Чебоксары, БИК  
019706900,  
к/с 40102810945370000084  
л/с 21156Ц69130 в УФК по Чувашской  
Республике  
Тел./факс (8352) 74-83-19,  
e-mail: [mbounkl@mail.ru](mailto:mbounkl@mail.ru)

#### Исполнитель:

АО "ЧХЗ №2"  
ИНН: 2126000690  
КПП: 213001001  
Местоположение: 428031, Чувашская  
Республика,  
г. Чебоксары, ул. 324 Стрелковой дивизии,  
д.19 "а",  
Почтовый адрес: 428031, Чувашская  
Республика,  
г. Чебоксары, ул.324 Стрелковой дивизии,  
д.19 "а"  
Телефон: 7 (8352) 51-42-57  
E-mail: [chz@chzts.ru](mailto:chz@chzts.ru)  
Банковские реквизиты:  
Р/с № 40702810875220100406  
в Чувашском отделении №8613 ПАО  
«Сбербанк России», БИК 049706609,  
ОКПО 04565650  
к/с 30101810300000000609  
ИНН 2126000690 - КПП 213001001

Директор

А.В. Андреев



Директор

С.С. Николаев





**Описание объекта закупки (техническое задание)**

**1. Место, условия и сроки (периоды) оказания услуг.**

1.1. Место оказания услуг: 429951, Чувашская Республика, г. Новочебоксарск, ул. Парковая, д.7.

1.2. Срок оказания услуг: с 09.01.2023 г. по 29.12.2023 г., периодичность оказания услуг: ежедневно в учебные дни, г., периодичность оказания услуг: ежедневно в учебные дни.

**2. Требования к техническим, функциональным и качественным характеристикам поставляемого товара. Объем поставляемого товара.**

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

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

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

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

- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880;

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

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;

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

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

- «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Постановлением Главного государственного врача РФ 22.05.2003 № 98;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 14.11.2001 № 36;

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801» (вместе с «СП 1.1.1058-01.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением

Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).

2.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания для школьников в образовательных учреждениях (обеда). Исполнитель использует продукты питания надлежащего качества с запасом срока годности не менее 80 %. Хранит продукты питания в условиях, соответствующих действующим нормам и правилам хранения групп товаров. Исполнителем составляется десятидневное цикличное меню горячее питание (обеда), согласованное с органами Роспотребнадзора, с указанием энергетической ценности питания.

2.3. Меню должно содержать всю необходимую информацию:

- наименование блюда;
- выход порции;
- цена блюда;
- энергетическая ценность блюд;

Исполнитель составляет меню, которое должно отвечать требованиям рационального питания с учетом особенностей данного контингента.

В меню рекомендуется включать блюда с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, обогащенных витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой.

Технологический режим приготовления шашлыки — тушение, отваривание, запекание, быстрая обжарка с последующим доведением до готовности в жарочном шкафу.

2.4. Каждая поставляемая партия продуктов, необходимая для оказания услуг, должна сопровождаться следующими документами:

- действующие сертификаты и/или декларации о соответствии, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- наименование нормативно-технической документации, по которой выпускается продукция, технические регламенты на поставляемые продукты
- ветеринарное свидетельство на продукты животноводства, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.5. Исполнителю предоставляется право пользования движимым и недвижимым имуществом, необходимым для организации питания детей, на срок действия контракта. Исполнитель, на время действия контракта на оказание услуг, принимает от Заказчика в пользование на основании отдельно заключенного договора (с составлением акта приема-передачи) движимое и недвижимое имущество: помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование), необходимые для организации питания:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата ввода в эксплуатацию	Количество	ИНВ №
1	Прилавок-витрина холодильный	09.07.2014	1,000	410124003
2	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ	09.07.2014	1,000	410124004
3	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	09.07.2014	1,000	410124005
4	Тоннельная посудомоечная машина МПТ-1700-01 с теплообменником	09.07.2014	1,000	410124007
5	Шкаф пекарский ЭШ-4К	09.07.2014	1,000	410124008
6	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	09.07.2014	1,000	410134034
7	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ	09.07.2014	1,000	410134035
8	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02	09.07.2014	1,000	410134036
9	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	09.07.2014	1,000	410136057
10	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	09.07.2014	1,000	410136056



11	Гастроёмкость GN 1/1-40	09.07.2014	30,000	нет
12	Плита электрическая ЭП-6П	09.07.2014	1,000	410134037
13	Стол островной СПРО-6-3 краш.	09.07.2014	1,000	410136058
14	Шкаф морозильный ШХн-0,5, глухая дверь	09.07.2014	1,000	410134038
15	Мясорубка МЭП-300	09.07.2014	1,000	410134039
16	Стол с мойкой СМО-6-4 РН нерж	09.07.2014	1,000	410136059
17	Машина переработки овощей МПО-1-02	09.07.2014	1,000	410134040
18	Машина переработки овощей МПО-1-01	09.07.2014	1,000	410134041
19	Подтоварник кухонный ПК-40	09.07.2014	1,000	нет
20	Стол предмоечный СПМП-7-4	09.07.2014	1,000	410136060
21	Стол для сбора отходов ССО-4 нерж.	09.07.2014	1,000	410136061
22	Стол раздаточный СПМР-6-2	09.07.2014	1,000	410136062
23	Тестомесильная машина МТМ-65 МН	09.07.2014	1,000	410134042
24	Шкаф универсальный ШХ-1,4, глухая дверь	09.07.2014	1,000	410134043
25	Плита электрическая 6 конфорок Abat ЭП-6П	09.09.2021	1,000	4101240000 5
26	"Электрокипятильник"	01.01.1997	1,000	110104Э03
27	Котел КПЭ-160-1М	27.09.1991	1,000	110104К01
28	Овощерезка ЭРМ-1	01.09.1988	1,000	110104О01
29	Тестомесильная машина	25.12.1992	1,000	110104Т02
30	Электрический привод П-2	20.11.1990	1,000	110104Э02
31	Ванна двухсекционная ВМП-6-2(500x500мм.)	02.09.2007	1,000	110104В04
32	Ванна трехсекционная ВМП-6-3(500x500мм.)	02.09.2007	1,000	110104В03
33	Шкаф холодильный "POLAIR" ШХ - 1,4	02.09.2007	1,000	110104Ш10 1
34	Электрокипятильник электро KSY-40	02.09.2007	1,000	110104Э04
35	Стол производственный ПРПС-12/6-430	25.10.2007	1,000	110106С44
36	Стол производственный РПС-12/6-430	25.10.2007	1,000	110106С45
37	Стелаж кухонный нержавеющей СКН-1400	25.10.2007	1,000	110106С43
38	Ванна 2-х секционная Abat ВМП-6-2-5 РН	09.09.2021	1,000	4101360001 4
39	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 РН 1	09.09.2021	1,000	4101360001 5
40	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 РН 2	09.09.2021	1,000	4101360001 6
41	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 РН 3	09.09.2021	1,000	4101360001 7
42	Ванна котломоечная Abat ВМП-9-1	09.09.2021	1,000	4101360002 0
43	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,7-01 нерж. 1	09.09.2021	1,000	4101240000 6
44	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,7-01 нерж. 2	09.09.2021	1,000	4101240000 4
45	Стол производственный пристенный Abat СПРП-6-2 1	09.09.2021	1,000	4101360001 8

46	Стол производственный пристенный Abat СПРП-6-2 2	09.09.2021	1,000	4101360002 4
47	Стол производственный островной Abat СПРО-7-5	09.09.2021	1,000	4101360002 1
48	Стол производственный островной Abat СПРО-7-3-Н	09.09.2021	1,000	4101360002 2
49	Стеллаж кухонный Abat СК-4-6	09.09.2021	1,000	4101360001 9
50	Стеллаж для тарелок Abat ССТ-4-2	09.09.2021	1,000	4101360002 3
51	Подставка межплитная Abat ПМП-40-01	09.09.2021	1,000	
52	Машина для переработки овощей БЕЛТОРГМАШ МПО-1-02	09.09.2021	1,000	4101340005 2
53	Машина для переработки овощей БЕЛТОРГМАШ МПО-1-01	09.09.2021	1,000	4101340005 3
54	Стерилизатор Abat СТН-18	09.09.2021	1,000	4101340005 4
55	Холодильник бытовой POZIS Свяга-513-5	09.09.2021	1,000	4101340005 5
56	Стеллаж кухонный Abat СК-3-4	03.12.2021	1,000	4101360002 5
57	Стол кондитерский СКР-7-1 (1200*700*860мм) столешница-дерево (бук)	03.12.2021	1,000	4101360002 6
58	Весы электронные весы порционные CAS SW-5	03.12.2021	1,000	
59	Весы электронные весы порционные CAS SW-5	03.12.2021	1,000	

2.6. Обеспечение ежедневной уборки производственных помещений, кухни и подсобных помещений. Обеспечение выноса бытовых отходов, в том числе картонной и иной тары.

2.7. Требования к безопасности оказания услуг:

- Обеспечение при оказании услуг необходимыми мероприятиями по технике безопасности, пожарной безопасности.

2.8. Требования по объему гарантий качества услуг: 100% на все услуги.

### 3. Объем оказываемых услуг

Общее количество питающихся 340 чел. в день.

Объем выполняемых услуг:

Ежедневное горячее питание (обед) обучающихся по графику, утвержденному Заказчиком с даты подписания контракта по 29.12.2023 г. (кроме выходных, праздничных и каникулярных дней).

Количество дето/дней возрастной группы от 7 до 11 лет – 51 133.

Стоимость одного дето/дня возрастной группы от 7 до 11 лет составляет 65,00 руб.

Питание обучающихся производится по графику, согласованному с Заказчиком, в соответствии с приложением № 3 к контракту.

Питание осуществляется в соответствии с меню-раскладкой-калькуляцией Исполнителя.

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рапортов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.



Заказчик



Исполнитель



График организации питания

время питания	классы
8:40	бесплатные обеды для 1А, 1Б и 1В классов
9:35	бесплатные обеды для 2А, 2Б, 2В, 3Б и 4А классов
10:30	бесплатные обеды для 3А класса
12:30	бесплатные обеды для 3В, 4Б и 4В классов





Приложение № 2  
к контракту т.№ 1 от "29" 12 2023.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Новочеркасский  
кадетский лицей»

А.В. Андреев

29 12 2023.

**Десятидневное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием, учащихся образовательных организаций  
Возрастная категория: 7-11 лет (обеда)**

Меню предоставляется в течении трех дней после подписания контракта





59	Весы электронные весы порционные CAS SW-5	03.12.2021	1,000	б/н
----	--	------------	-------	-----

5.3.6. Обеспечить регулярный вывоз мусора, пищевых и непищевых отходов производства в соответствии с графиком вывоза.

5.3.7. В целях обеспечения порядка на время приема пищи, организовать в столовой дежурство педагогических работников.

5.4. Заказчик имеет право:

5.4.1. Осуществлять общий контроль за исполнением контракта.

## 6. Порядок приемки услуги

6.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством.

После оказания услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается документ о приемке и направляется Заказчику.

Документ о приемке подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

6.2. В день приемки Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге.

6.3. Исполнитель не позднее 5 (пяти) рабочих дней формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке.

6.4. Документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в контракт идентификационный код закупки, наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место поставки товара, выполнения работы, оказания услуги, информацию об Исполнителе, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

д) информацию об объеме оказанной услуги;

е) стоимость исполненных исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

ж) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона № 44-ФЗ;

6.5. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 1 настоящей части информация, содержащаяся в документе о приемке;

6.6. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

6.7. Не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) 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;

6.8. В случае создания приемочной комиссии не позднее двадцати рабочих дней,

следующих за днем поступления заказчику документа о приемке:

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

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

6.9. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы исполнителю. Датой поступления исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен поставщик (подрядчик, исполнитель);

6.10. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке;

6.11. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

6.12. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Сторон, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

6.13. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

## **7. Обеспечение исполнения обязательств**

7.1. Исполнитель при заключении Контракта должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере 5 % от начальной(максимальной) цены Контракта.

7.2. При выборе способа обеспечения в виде внесения денежных средств:

7.2.1. Внесение денежных средств осуществляется Исполнителем на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.2.2. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 15 дней. Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам Исполнителя, указанным в настоящем Контракте.

7.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обеспеченных внесением денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств,



которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту.

7.3. При выборе способа обеспечения в виде независимой гарантии:

7.3.1. В случае предоставления Исполнителем независимой гарантии, срок ее действия 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 Федерального закона о контрактной системе.

7.3.2. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

7.3.3. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязуется 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 настоящим разделом.

За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 8.4. настоящего контракта.

7.3.4. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

7.3.5. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения в реестр контрактов информации об исполнении обязательств по контракту и об их стоимости.

7.4. случаями, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представленному Исполнителю обеспечению исполнения Контракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности (взыскание пеней, штрафов, возмещение убытков) Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по Контракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по Контракту.

7.5. 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.

7.6. Если при проведении аукциона начальная (максимальная) цена контракта, указанная в извещении об осуществлении закупки, снижена Исполнителем на двадцать пять и более процентов, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Закона №44-ФЗ.

## **8. Ответственность сторон**

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

В случае привлечения к исполнению Контракта соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по Контракту несет Исполнитель.

8.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком,

неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее - Правила определения размера штрафа).

8.3. 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).

8.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

8.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере:

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

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

8.6. Общая сумма штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.7. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Поставщику требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, 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 ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

*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);*