

Контракт
на оказание услуг по организации школьного питания
1/25-пит
ИКЗ 252665804127966580100100020000000244

г.Екатеринбург

«09»января2025 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «УРАЛЬСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ МУЗЫКАЛЬНАЯ ШКОЛА(КОЛЛЕДЖ)» (ГБПОУ СО «УРСМШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Архангельской Эльвиры Глебовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «БИГ ШОТ УРАЛ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Исмаилова Эмиля Алладиновича, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), и на основании п.5 ч.1 ст. 93 заключили настоящий государственный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика(приложение № 1) оказать услуги по организации школьного питания в ГБПОУ СО «УРСМШ» по адресу: г. Екатеринбург, ул. Антона Валека,25)(далее - услуги) согласно примерным меню, сборникам рецептов и картотек технологических карт на готовые блюда разработанные Исполнителем (приложение№3), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.3. Услуга оказывается ежедневно, в учебные дни во время, согласованное с Заказчиком.

1.4. Исполнитель должен до начала оказания услуг подтвердить документально соответствие организации заявленной услуге, а именно: иметь Санитарно-эпидемиологическое заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, подтверждающее соответствие организации государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (на основе Акта проведенной экспертизы), дающее право на изготовление блюд и кулинарных изделий (далее – продуктов питания).

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет 600 000,00 (Шестьсот тысяч) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случая, предусмотренного п.2.8, п.2.9. Контракта.

2.2. Источник финансирования: за счет средств бюджета Свердловской области.

2.3. Оплата по настоящему Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании счета, счета-фактуры.

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема работ и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «09» января 2025 года, окончание: «31» декабря 2025г.

3.2. Место оказания услуг: в ГБПОУ СО «УрСМШ» по адресу: г. Екатеринбург, ул. Антона Валека, 25).

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 настоящего Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение №1).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания с целью проверки качества продуктов питания. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение выше указанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. Получать информацию о деловой репутации Исполнителя, в том числе по соблюдению санитарно-эпидемиологического законодательства.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

- 4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.
- 4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.
- 4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты).
- 4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую, журнал здоровья, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;

5.1.3. Осмотреть и принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании представленных (подписанных) документов Акта сдачи-приемки оказанных услуг в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. Для оказания услуг по организации питания обучающихся, в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», предоставить в безвозмездное пользование производственные, в том числе пищеблок, и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по соглашению (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.6. Назначить в день заключения Контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица _____.

5.1.7. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания, в том числе обеспечить сервировку обеденных столов и их уборку после каждого организованного приема пищи.

5.1.8. Обеспечить уборку помещения в границах обеденного зала (помещение № 42 на схеме помещений здания, указанного в п. 3.2. настоящего Контракта) в части влажной уборки полов и влажной уборки стен.

5.1.9. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложении №1).

5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение №3) в течение 14 дней с момента заключения (подписания) настоящего Контракта в следующем порядке:

- до начала выполнения услуг предоставить Заказчику примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение №3), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45) (далее по тексту – Правила).

- примерное меню, должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации», с учетом указанных выше Правил.

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. п. 6.5, 6.6, 6.13 Правил).

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.3. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.4. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.5. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее.

5.2.5.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.5.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии иного ответственного лица).

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

5.2.6. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.7. Вывешивать ежедневно в обеденном зале, утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.8. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.9. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых.

Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе, обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.10. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.11. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиНа 2.4.5.2409-08 от 23.08.08 г., а также организовать платное питание учащихся Заказчика. Предельный размер наценки на покупные товары должен быть 20% (согласно постановлению Региональной Энергетической Комиссии от 03.05.2015г. № 54-ПК). Надбавка на буфетную продукцию и организованное платное питание учащихся Заказчика не должна превышать 60% от цен региона на дату приобретения продуктов питания.

5.2.12. Обеспечить выполнение услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению, и иметь допуск к работе.

5.2.13. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.14. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение №1).

5.2.15. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, с обязательным проведением между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должен быть включен: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2.18. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида;
- вкусовых качеств, запаха, консистенции, нормы закладки и выход готовой продукции;
- определения средней массы блюд, взятых на раздаче.

5.2.19. Вести:

- бракеражный журнал - журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных блюдах, с оценкой качества за каждое блюдо или продукт, который ведется систематически;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал здоровья;
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;

5.2.20. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих

при исполнении Контракта.

Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 5 дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.21. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом настоящего Контракта.

5.2.22. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иных помещений, указанных в п. 5.1.6. настоящего Контракта, только для предоставления услуги по организации питания по данному Контракту.

5.2.25. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные разделом 2 Контракта, а также Заданием Заказчика (приложение № 1).

5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.27. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.29. Подписав Контракт, Исполнитель декларирует, что он соответствует единым требованиям, предусмотренным п. 3-5, 7-11 ч. 1 ст. 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

6. Качество используемых продуктов питания, документы

6.1. Исполнитель обязан использовать продукты питания, поставленные в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Условия хранения, транспортировки продуктов по температурному режиму, влажности должны отвечать соответствующему ГОСТу, ТУ и СанПиНу.

6.3. Исполнитель обязан использовать продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки не менее 80 % срока годности, указанного на стандартной упаковке производителя.

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в задании Заказчика (приложение № 1).

Качество продуктов питания должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям к продуктам питания.

6.5. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003 и с учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

6.6. Продукты питания не должны содержать: ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами (требованиям п.9 ст.9 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятым решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.7. На каждую поставку продуктов питания Исполнитель обязан получать у своих поставщиков документы, предусмотренные действующим законодательством для соответствующей категории продукта и необходимые для проведения проверки их качества.

6.8. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, проведенной по инициативе Заказчика, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

6.9. На каждую партию продуктов питания Исполнитель обязан иметь и по запросу Заказчика передавать ему документы, необходимые для учета приобретаемых продуктов питания, надлежащим образом заверенные копии документов (счет, счет-фактуру и товарно-транспортную накладную по форме № 1-Т).

7. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

7.1. Исполнитель ежемесячно представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг и счета.

7.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1. Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в настоящем Контракте и задании Заказчика (приложение №1), и оформить ее результат либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

7.3. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы задания Заказчика (приложение №1).

7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 3 (трех) календарных дней;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. 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).

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил 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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063».

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

Пеня 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.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, в том числе за нарушение обязательств, указанных в разделе 6 настоящего Контракта, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, в размере 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

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

8.5. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Контракта, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

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

8.7. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Контракту.

8.8. 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.

8.9. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, Заказчик вправе предъявлять фото- или видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.

8.10. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по Контракту.

9. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

9.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

9.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

9.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

9.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 календарных дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по электронной почте, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

Электронные адреса сторон: _____ (заполняется при заключении Контракта).

10.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

11. Расторжение Контракта

11.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе, Гражданским кодексом Российской Федерации.

11.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого

решения Заказчик вправе провести экспертизу качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

11.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения размещается в Единой информационной системе в сфере закупок - www.zakupki.gov.ru направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в Единой информационной системе в сфере закупок - www.zakupki.gov.ru.

11.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления 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 качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

11.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

11.7. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.8. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

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

11.10. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

11.11. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель не позднее 5 рабочих дней возвращает Заказчику денежные средства, в случае их перечисления Заказчиком для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик в тот же срок оплачивает Исполнителю часть установленной цены Контракта пропорционально оказанной услуги до момента расторжения Контракта по соглашению Сторон.

11.12. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

11.13. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуги или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуги таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12. Срок действия Контракта

12.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения(подписания) Сторонами и действует по 31 декабря 2025 г., а в части оплаты, (возмещения убытков, выплаты неустойки, исполнения гарантийных обязательств) – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

13. Прочие условия

13.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемной частью.

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 рабочих дней с даты такого изменения.

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

13.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

13.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

13.6. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплачивать 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.

13.7. Изменения настоящего Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст.95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

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

Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Уральская специальная музыкальная школа (колледж)»

620014, г. Екатеринбург, ул. Антона Валека, д. 25

Телефон (факс): (343) 359-40-77

Адрес электронной почты:
umk-ekat@mail.ru

ИНН:6658041279

КПП:665801001

ОГРН:1026602346000

казначейский счет 03224643650000006200

к/с 401028106453700000054

л/с 21014905180

Банк: Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург

БИК: 016577551

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью
«Биг Шот Урал»

(620023, г. Екатеринбург, ул.
Рощинская,50, кв. (94)

Телефон : 8-995-662-53-32

Адрес электронной почты: Vinegret.09@mail.ru

ИНН 6679159539

КПП 667901001

БИК 046577795

р/с 40702810162100002618

к/с 30101810900000000795

ПАО КБ «Уральский банк реконструкции и развития»



Архангельская Э.Г.
(подпись) (Ф.И.О.) (подпись) (Ф.И.О.)
М.П. М.П.



Исмаилов Э.А.

З а д а н и е З а к а з ч и к а¹
Типовое описание объекта закупки²

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

- помещения пищеблока Заказчика, расположенного по адресу: г. Екатеринбург, ул. Антона Валека, д. 25

1.2. Сроки оказания услуг: с 09 января 2025г. по 31 декабря 2025г.

1.3. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Категория питающихся	Количество порций
	Учащиеся 1-4 классов	7677

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 3 (три) дня, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 9-00 часов текущего дня.

1.4. График приема пищи: ежедневно, в учебные дни во время, согласованное с Заказчиком

1.5. Меню(должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика и должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

-Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

¹Разрабатывается Заказчиком на основе Типового описания объекта закупки.

² Формируется Заказчиком в зависимости от вида питания для конкретного контингента питающихся и типа учреждений.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2. Общие требования к оказанию услуг, их качеству³

2.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- 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 населения»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

³Заказчик может дополнить указанный раздел иными нормативными документами: ГОСТ, ТУ, СанПиН, ТР ТС и ТР ЕАЭС, которым должны соответствовать условия организации питания, продукты питания, готовая пища.

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

Для медицинских учреждений (дополнительно)

- Приказ МЗ РФ от 05.08.2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;
- Приказ МЗ РФ от 21.06.2013 года № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;
- Методическое письмо МЗ СР РФ от 23.12.2004г. «Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции специализированными продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения»;
- Методические рекомендации МЗ СР РФ от 03.02.2005г. «Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях»;
- Письмо МЗ СР РФ от 11.07.2005г. №3237 ВС «О применении приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

Для образовательных учреждений (дополнительно)

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;
- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденные Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г. № 315;

Для оздоровительных лагерей (дополнительно)

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

- СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

- Методические рекомендации. Суточные нормы питания в санаториях, санаториях-профилакториях, санаторных оздоровительных лагерях круглогодичного действия, а также в детских оздоровительных лагерях (утв. Минздравом РФ 22.12.99 № 99/230).

2.2. Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

В случае оказания услуг на территории Заказчика

2.3. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.4. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

2.5. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

В случае оказания услуг по приготовлению пищи на территории Исполнителя с доставкой готовых блюд на территорию Заказчика:

2.3. Доставка готовых блюд и продуктов питания, предназначенных для раздачи на территории Заказчика, должна осуществляться Исполнителем в помещениях

Заказчика по графику, установленному Заданием Заказчика (приложение № 1 к контракту).

В целях соблюдения температурного режима доставка готовых блюд осуществляется в термоконтейнерах из нержавеющей стали, предназначенных для доставки (переноски, перевозки) и кратковременного хранения горячей пищи.

Контейнеры должны быть промаркированы по наименованиям подразделений Заказчика и наименованиям блюд.

2.4. Доставка осуществляется силами Исполнителя с использованием автотранспорта, отвечающего требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и о гигиеническом обучении.

2.5. Температура готовых блюд при доставке ее в раздаточные пункты на территории Заказчика должна быть:

первых блюд – не ниже 75°C;

вторых блюд – не ниже 65°C;

холодных блюд и напитков - от 7°C до 14°C.

3. Требования к безопасности оказываемых услуг

3.1. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

3.4. Исполнитель проводить внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.

3.6. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

3.7. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

3.8. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

3.9. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

3.10. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: _____⁴.

3.11. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

4.2. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

4.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.4. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5. Требования к персоналу пищеблока

⁴Заказчику необходимо определить и указать в данном пункте кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по настоящему контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

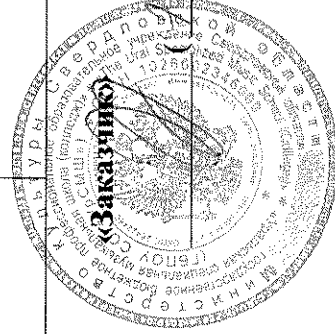
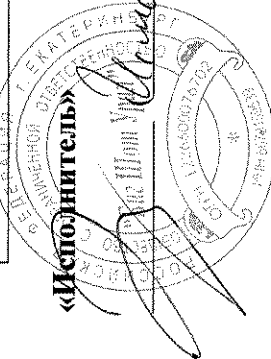
- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Оригиналы перечисленных документов вместе с заверенными копиями Исполнитель передает Заказчику на период действия настоящего контракта.

Приложение № 2 к Контракту
№ 1/25-пит от «09» января 2025года

Стоимость услуг по организации школьного питания в ГБПОУ СО «УрСМПШ»
в период с «09» января 2025г. по «31» декабря 2025г.

	Количество ⁵ (чел.)	Кол-во дней ⁶	Стоимость продуктов питания на одну персону в день для приготовления питания, (руб.)	Общая сумма стоимости продуктов питания для приготовления питания, (руб.)		Накладные расходы организации, предоставляющей питание (13%)*, (руб.)	Общая сумма по организации питания, (руб.)
				Всего, в т. ч.	Если есть разделение питания по возрастным и иным категориям лиц		
Завтрак			78,15				600 000,00
ВСЕГО:							



⁵ Указывается, для кого и в каком количестве будет оказана услуга.

⁶ Указывается количество дней, в которые будет оказываться услуга.

Приложение
к Типовому государственному
контракту на оказание услуг
по организации школьного питания

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА
Типового государственного контракта на оказание услуг по организации
школьного питания

1. Общие сведения о нормативном правовом акте, которым утвержден типовой контракт, типовые условия контракта:
 - а) ответственный орган - разработчик документа;

Департамент
государственных закупок Свердловской
области
 - б) вид документа.

типовой контракт
2. Показатели для применения типового контракта, типовых условий контракта:
 - а) наименование товара, работы, услуги;

оказание услуг по организации
школьного питания
 - б) код (коды) предмета контракта:

код (коды) предмета контракта
ОКПД2:
56.29

по общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2);

по общероссийскому классификатору видов экономической деятельности (ОКВЭД);

 - в) размер начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), при котором применяется типовой контракт (типовые условия контракта);

более 1000000,00 рублей
 - г) иные показатели для применения типового контракта, типовых условий контракта.

Директор ГБОУ СО "УРСМШ"
Архангельская Э.Г.

1-4 классы (7-10 лет)

На 2025 год

№ сб/р год	Наименование блюда	Пищевые вещества				Энерг. ценн. Ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
		Выход, г	Белки, г	Жиры,г	Углевод ы, г		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	
1-ая неделя														
1-ый день, Понедельник														
289/2004	Каша рисовая с маслом	200	4,8	7	51,6	288	0,02			1	10	51	18	
807/2004	Пирожок с мясом	80	7,2	7,4	24,2	194	0,2	1,19	14	1,76	41,23	10,31	17,24	
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38	
	расчет		12,2	14,4	89,8	538	0,29	0	0	1	51,29	84,71	42,62	
2-ой день, вторник														
289/2004	Каша «4 злака» на молоке	200	7,2	5,2	40	236,4	0,014	0,46	14,1	0,014	44,26	112,7	30,89	
	Яблоко	150	0,8	0,8	14,1	80	0,02	15,3	45	0,9	31,05	18,9	15,3	
802/2004	Ватрушка с повидлом	80	7,8	3,2	14,2	124,3	0,1	1,7	57,2	0,95	77,3	179,3	33,09	
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38	
	расчет		16	9,2	82,3	496,7	0,384	2,16	71,3	1,864	152,67	334,3	86,66	
3-ий день, среда														
284/2004	Каша пшениная с маслом	200	5,6	6,8	33,6	218	0,08			0,8	14	56	21	
804/2004	Пицца с курой	150	25,2	6,6	2,4	171,5	0,07	4,58	118,8	0,67	57,75	166,8	62,7	
	Джем порционный	20	0,1		6,4	25	0,1	8,8	14	0,13	14	9	7	
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38	
	расчет		31,1	13,4	56,4	470,5	0,52	13,38	132,8	1,6	85,81	255,2	98,08	
4-ый день, четверг														
282/2004	Каша гречневая рассыпчатая	180	5,4	6,12	26,28	181,8	0,096			1,08	14,4	96,4	58,8	
466/2004	Биточек мясной	90	20,25	16,4	16,3	295,3	0,09	1,26			36,73			

	Хлеб, обогащенный витаминами	25	1,9	0,3	12,5	61,3	0,27					0,06	23,4	7,38
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27					0,06	23,4	7,38
	расчет		27,75	22,82	69,08	594,4	0,726	1,26	0	1,08	51,25	143,2	73,56	
5-ый день, пятница														
326/2004	Каша рисовая молочная	200	4,8	7	51,6	288	0,02			1	10	51	18	
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38	
807/2004	Пирожок с мясом	80	7,2	7,4	24,2	194	0,2	1,19	14	1,76	41,23	10,31	17,24	
	расчет		12,2	14,4	89,8	538	0,49	1,19	14	2,76	51,29	84,71	42,62	
6-ой день, суббота														
284/2004	Каша овсяная молочная	200	10,8	6,6	56	327,4	0,133	0,35	7,9	0,576	62,89	148,2	50,94	
797/2004	Пирожок с капустой	80	4,61	6,21	26,82	186,6	0,058	3,136	26,32	3,174	26,44	57,52	10,808	
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38	
	расчет		15,61	12,81	96,82	570	0,461	3,136	26,32	3,75	89,39	229,12	69,128	
2-ая неделя														
7-ой день, понедельник														
	Ййно вареное	80	10,36	9,3	0,6	128	0,07		262,8	0,606	55,59	194,1	12,13	
284/2004	Каша овсяная с фруктами	200	5,7	10,7	27	235,8	0,08	0,9		0,8	14	56	10,9	
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38	
	Хлеб, обогащенный витаминами	25	1,9	0,3	12,5	61,3	0,27				0,06	23,4	7,38	
	расчет		18,16	20,3	54,1	481,1	0,69	0,9	262,8	1,406	69,71	296,9	37,79	
8-ой день, вторник														
282/2004	Каша гречневая с мясом	250	14,58	13,97	42,2	364,5	0,207	1,375	1	1,815	31,175	270,75	136	
	Хлеб, обогащенный витаминами	25	1,9	0,3	12,5	61,3	0,27				0,06	23,4	7,38	
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38	
	расчет		16,68	14,27	68,7	481,8	0,747	1,375	1	1,815	31,295	317,55	150,76	
9-ый день, среда														
326/2004	Каша рисовая молочная	200	4,8	7	51,6	288	0,02			1	10	51	18	
797/2004	Пирожок с капустой	80	4,61	6,21	26,82	186,6	0,058	3,136	26,32	3,174	26,44	57,52	10,808	

713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38
	расчет		9,61	13,21	92,42	530,6	0,348	3,136	26,32	4,174	36,5	131,92	36,188
10-ый день, четверг													
284/2004	Каша пшенная с маслом	200	8,4	16	37	310	0,1	2,1	700	2,3	74	98,9	29,3
802/2004	Ватрушка с повидлом	80	7,8	3,2	14,2	124,3	0,1	1,7	57,2	0,95	77,3	179,3	33,09
	Хлеб, обогащенный витаминами	25	1,9	0,3	12,5	61,3	0,27				0,06	23,4	7,38
	расчет		18,1	19,5	63,7	495,6	0,47	3,8	757,2	3,25	151,36	301,6	69,77
11-ый день, пятница													
525/2004	Каша гречневая с мясом	250	14,58	13,97	42,2	364,5	0,207	1,375	1	1,815	31,175	270,75	136
	Яблоко	150	0,8	0,8	14,1	80	0,02	15,3	45	0,9	31,05	18,9	15,3
	Хлеб, обогащенный витаминами	25	1,9	0,3	12,5	61,3	0,27				0,06	23,4	7,38
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38
	расчет		17,48	15,07	82,8	561,8	0,747	1,375	1	2,715	62,345	336,45	166,06
12-ый день, суббота													
289/2004	Каша рисовая с маслом	200	4,8	7	51,6	288	0,02			1	10	51	18
807/2004	Пирожок с мясом	80	7,2	7,4	24,2	194	0,2	1,19	14	1,76	41,23	10,31	17,24
713/2004	Чай с сахаром	200	0,2		14	56	0,27				0,06	23,4	7,38
	расчет		12,2	14,4	89,8	538	0,29	0	0	1	51,29	84,71	42,62