

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 1

оказание услуг по организации горячего питания для учащихся 1-4 классов
в январе-мае 2025 года

ИКЗ 243261801061526180100100100015629244

п. Ясная Поляна

«28» декабря 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 26» Предгорного муниципального округа Ставропольского края (МБОУ СОШ № 26), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о. директора Хаустова Дмитрия Олеговича, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Общество с ограниченной ответственностью «Верона», в лице директора Синнер Владислава Андреевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», совместно именуемые «Стороны», в соответствии с требованиями 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 по тексту – Федеральный закон № 44-ФЗ) (идентификационный код закупки 243261801061526180100100100015629244), по результатам проведения электронного аукциона № 0121600019024000204 и на основании протокола от «17» декабря 2024 г., заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

I. Предмет Контракта

1.1. «Исполнитель» обязуется оказывать «Заказчику» услуги по организации горячего питания учащихся 1-4 классов в январе-мае 2025 года (далее – Услуги) согласно примерному МЕНЮ, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (приложение № 3 Примерное меню), являющемуся неотъемлемой частью настоящего контракта, а «Заказчик» обязуется создать все необходимые условия для питания и оплатить оказанные услуги.

Единица измерения услуги – условная единица (под условной единицей понимается организация бесплатного горячего питания одного обучающегося в день).

Количество (объем) услуг по организации бесплатного горячего питания одного обучающегося – 19982.

1.2. Услуги по настоящему Контракту оказываются в соответствии с Приложением № 2 (Техническое задание), являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Исполнитель еженедельно составляет и согласовывает с Заказчиком меню для питания учащихся в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню (Приложение № 3 к контракту);

1.4. Приготовление пищи Исполнителем осуществляется ежедневно (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантинном, чрезвычайными ситуациями, а также по иным причинам).

1.5. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке.

II. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет 1 601 956,94 (один миллион шестьсот одна тысяча девятьсот пятьдесят шесть рублей) 94 копейки, в т.ч. НДС _____ (_____) рублей _____ копеек (или указанная сумма не облагается НДС в соответствии с п. _____ ст. _____ Налогового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 07.08.2000, № 32, ст. 3340) (далее - НК России) (письмо (уведомление), каким налоговым органом выдано, когда, № _____).

Начальная (максимальная) цена контракта составляет 1 601 956,94 (один миллион шестьсот одна тысяча девятьсот пятьдесят шесть) рублей 94 копейки).

Цена отдельных этапов исполнения контракта:

Этап №1 – 280 755,34 (двести восемьдесят тысяч семьсот пятьдесят пять) рублей 34 копейки;

Этап №2 – 313 785,38 (триста тринадцать тысяч семьсот восемьдесят пять) рублей 38 копеек;

Этап №3 – 330 300,40 (триста тридцать тысяч триста) рублей 40 копеек;

Этап №4 – 363 330,44 (триста шестьдесят три тысячи триста тридцать) рублей 44 копейки;

Этап №5 - 313 785,38 (триста тринадцать тысяч семьсот восемьдесят пять) рублей 38 копеек.

Стоимость услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального образования рассчитана исходя из средней стоимости бесплатного горячего питания в день на одного обучающегося по образовательным программам начального образования в размере 80,17 рублей, утвержденной постановлением администрации Предгорного муниципального округа Ставропольского края от «22» октября 2024 г. № 1483 «Об утверждении размера стоимости питания обучающихся общеобразовательных организаций Предгорного муниципального округа Ставропольского края за счет средств бюджета Ставропольского края и бюджета Предгорного муниципального округа Ставропольского края», и необходимого количества услуг.

Цена контракта включает в себя все расходы исполнителя, связанные с оказанием услуг (в том числе стоимость продуктов питания, услуги и вознаграждение обслуживающего персонала, затраты на доставку, страхование, уплату налогов, таможенных пошлин (при необходимости), сборов и других обязательных платежей, а также вознаграждение исполнителя.

Цена Контракта является твердой, определяется на весь срок исполнения Контракта и не подлежит изменению, за исключением случаев, установленных Федеральным законом о контрактной системе и иным действующим законодательством Российской Федерации.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (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.

2.2. Источник финансирования: средства федерального бюджета, бюджета Ставропольского края, бюджета Предгорного муниципального округа Ставропольского края.

2.3. Оплата оказанных услуг осуществляется в пределах цены Контракта, в сроки и в размерах, которые установлены Контрактом, и фактически оказанных Исполнителем услуг.

2.4. Оплата оказанных услуг осуществляется Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 (семи) рабочих дней, с даты подписания Заказчиком документа о приемке, предусмотренного частью 7 статьи 94 Федерального закона о контрактной системе.

Расчет стоимости оказанных услуг осуществляется на основании ежедневных заявок Заказчика, составленных после точного расчета количества обучающихся.

2.5. Оплата стоимости тары, упаковки и доставки продуктов, труда работников, осуществляющих организацию питания, прохождения ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфицирующими средствами, в том числе специализированными, помещений, в которых осуществляется организация питания, а также

оплата регламентных работ по ежемесячному техническому обслуживанию оборудования и его ремонту, таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей осуществляется за счет средств Исполнителя.

2.6. Расчеты с Исполнителем осуществляются в российских рублях.

2.7. Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

III. Срок и место оказания услуги

3.1. Срок оказания услуг:

Начало работ: 09.01.2025 г.

Завершение работ: 26.05.2025 г. в соответствии с графиком выполнения работ по этапам:

Этап №1 - с 09.01.2025 г. по 31.01.2025 г.

Этап №2 - с 01.02.2025 г. по 28.02.2025 г.

Этап №3 - с 01.03.2025 г. по 31.03.2025 г.

Этап №4 - с 01.04.2025 г. по 30.04.2025 г.

Этап № 5- с 01.05.2025 г. по 26.05.2025 г.

График питания: 1 раз в день с понедельника по пятницу (за исключением суббот, воскресений, праздничных и каникулярных дней) в учебное время: завтрак - с 09:00 до 12:00, обед - с 14:00 до 16:00.

Обучающиеся в 1 смену получают горячее питание согласно меню (завтраки)

Обучающиеся во 2 смену получают горячее питание согласно меню (обеда), в соответствии с Приложением № 2 к контракту (Техническое задание).

3.2. Место оказания услуг: 357355, Ставропольский край, Предгорный район, п. Ясная Поляна, ул. Спортивная, д. 27, пищеблок.

3.3. Категория учащихся, получающих горячее питание: учащиеся 1-4 классов.

IV. Взаимодействие сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Предоставить исполнителю сведения о количестве питающихся учащихся.

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 9.00 и передан исполнителю не позднее 8 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего контракта.

4.1.3. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.1.4. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.5. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему контракту подписать документы по приемке.

4.1.6. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.1.7. 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 или представил недостоверную информацию о своем

соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.1.8. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.1.9. На основании пункта 11 части 1 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ (ред. от 24.04.2020) "О защите конкуренции" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020) предоставить помещение и имущество пищеблока и заклучить договор безвозмездного пользования с возмещением коммунальных платежей.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный заказчиком срок.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания документов по приемке и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

4.2.3. В любое время в период действия настоящего контракта осуществлять контроль за ходом и качеством оказания исполнителем услуг, предусмотренных настоящим контрактом, без вмешательства в деятельность исполнителя.

4.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

4.2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

4.2.8. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.9. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

4.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.12. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату выполненных исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом VII настоящего контракта.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3.10. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему контракту в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.3.11. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.

4.3.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.3.13. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3.14. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.3.15. Обеспечивать своими силами и за свой счет наличие оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды

для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Осуществлять за свой счет ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

4.3.16. Вести следующий пакет документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

технологические карты;

ежедневное меню,

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

сборники технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

4.3.17. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

4.3.18. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

4.3.19. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации. На персонал, привлекаемый к оказанию услуги, Исполнитель обязан предъявить справки об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям.

4.3.20. 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 катарами 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 питания.

4.3.21. Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.3.22. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

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).

Также в случае осложнения эпидемиологической ситуации, введения повышенного риска распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV), а также других инфекций, необходимо:

- организовать входной фильтр (измерение температуры тела персонала, при обнаружении повышенной температуры тела направлять домой и осуществлять дальнейший контроль вызова врача для оказания первичной медицинской помощи на дому);

- проводить профилактическую дезинфекцию помещений, с включением мер личной гигиены, использованием масок для защиты органов дыхания, частым мытьем рук с мылом или обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;

- проводить санитарно-просветительскую работу среди сотрудников по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) с использованием всех доступных форм и средств;

- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;

- организовать обеззараживание воздуха бактерицидными лампами и/или устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (автономные или встроенные в систему вентиляции ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа – рециркуляторы);

- на период осложнения эпидемиологической ситуации рекомендовать сотрудникам ограничить выезды за пределы Ставропольского края, Российской Федерации и не планировать организованные поездки группами;

4.3.23. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.3.24. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья обучающихся, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, технических регламентах, санитарно-эпидемиологических требованиях.

4.3.25. Безвозмездно исправить по требованию заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

4.3.26. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.3.27. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего контракта.

4.3.28. Производить за свой счет ремонт оборудования и инвентаря, переданного по договору безвозмездного пользования Заказчиком.

4.3.29. За свой счет устранять аварии на инженерных коммуникациях пищеблока, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работника Исполнителя.

4.3.30. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.3.31. Обеспечить контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуги горячего питания, качества приготовленных блюд в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

4.4.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.5. Заказчик предоставляет исполнителю помещения и оборудование для организации горячего питания, принадлежащие ему на праве оперативного управления, по договору безвозмездного пользования имуществом, на срок выполнения услуги с оплатой исполнителем коммунальных услуг и текущего ремонта используемых помещений и оборудования.

V. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

5.1. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов услуг, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом о контрактной системе.

5.2. Приемка Услуг по качеству и количеству осуществляется путем подписания Сторонами документа о приемке, который Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе в сфере закупок, в порядке, установленном частью 13 статьи 94 Федерального закона о контрактной системе.

Приемка Услуг осуществляется согласно требованиям законодательства Российской Федерации, включая проведение экспертизы оказанных Услуг в соответствии с Федеральным законом о контрактной системе.

5.3. В случае если на любых стадиях оказания Услуг будут обнаружены некачественно оказанные услуги, Заказчик составляет акт о несоответствии качества предоставляемых услуг и предоставляет его Исполнителю, а Исполнитель обязан своими силами и без увеличения цены контракта в срок, указанный в данном акте Заказчиком (не более 5-ти календарных дней), переделать эти Услуги, устранить выявленные Заказчиком недостатки для обеспечения их надлежащего качества. В случае не устранения указанных замечаний Заказчик вправе приостановить оплату оказанных услуг до устранения замечаний и предписаний.

5.4. Исполнитель не позднее 5 (пяти) рабочих дней с последнего дня месяца, в котором оказывались Услуги, 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.

К документу о приемке могут прилагаться документы (скан-копии), необходимых для оплаты оказанных услуг, которые будут считаться его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

5.5. Заказчик в течение 20 (двадцати) рабочих дней, с даты поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, осуществляет следующие действия:

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.

5.6. При наличии мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона о контрактной системе.

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

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

5.9. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанных услуг или их причин по требованию любой из Сторон – Заказчика или Исполнителя, должна быть назначена независимая экспертиза.

5.10. В случае необходимости проверки качества оказанных услуг Заказчик имеет право направить специалистов-экспертов, а Исполнитель обязан обеспечить необходимые условия для их работы.

5.11. Исполнитель вправе исполнить свои обязательства досрочно, в случае получения письменного согласия Заказчика. При согласии с досрочным исполнением обязательств Заказчик обязуется оперативно рассмотреть сформированный и подписанный Исполнителем документ о приемке в порядке, установленном настоящим разделом.

Оплата услуг производится в соответствии с разделом II настоящего Контракта

VI. Обеспечение исполнения контракта

6.1. Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в форме независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Поставщиком самостоятельно.

6.2. Обеспечение исполнения контракта установлено в размере 5 % от цены контракта.

Если при проведении аукциона участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в порядке, предусмотренном статьей 37 Федерального закона о контрактной системе.

6.3. В случае если обеспечение исполнения контракта обеспечивается внесением денежных средств, то денежные средства, вносимые в качестве обеспечения исполнения контракта должны быть зачислены на лицевой счет Заказчика по следующим реквизитам:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 26» Предгорного муниципального округа
Ставропольского края

ИНН 2618010615 КПП 261801001

ОГРН 1022600963208

Л/с: 20216Е78610

казн/сч: 03234643075480002100

К/С 40102810345370000013

В Отделение Ставрополь банка России// УФК по Ставропольскому краю г. Ставрополь
БИК 010702101

Факт внесения денежных средств в обеспечение исполнения Контракта подтверждается копией платежного документа, на основании которого произведено перечисление средств обеспечения исполнения Контракта. В платёжном документе необходимо указать следующее назначение платежа: Обеспечение исполнения Контракта (реестровый номер закупки _____).

6.4. Обеспечение исполнения настоящего Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя, предусмотренные настоящим Контрактом, включая:

- исполнение основного обязательства по оказанию услуг;
- предоставление Исполнителем Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчётные документы;
- соблюдение срока оказания услуг;
- возмещение убытков, причиненных Заказчику Исполнителем в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

6.5. Способ обеспечения исполнения настоящего Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

6.6. В случае, если исполнение Контракта обеспечивается предоставлением безотзывной независимой гарантии, независимая гарантия должна быть включена в реестр независимых гарантий, и должна быть оформлена с учетом требований, установленных постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и соответствовать статье 45 Федерального закона о контрактной системе.

В случае если обеспечение исполнения настоящего Контракта представлено в форме независимой гарантии, срок действия такой независимой гарантии должен превышать предусмотренный настоящим 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.

6.7. В ходе исполнения настоящего Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения настоящего Контракта новое обеспечение исполнения настоящего Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе. В случае если настоящим Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения настоящего Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе.

6.8. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется), в том числе части этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения настоящего Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе возвращаются Исполнителю в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту.

6.9. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

6.10. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется Исполнителем), лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта в срок не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе.

6.11. В случае заключения настоящего Контракта с Исполнителем по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона о контрактной системе Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения настоящего Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона о контрактной системе, в случае предоставления Исполнителем информации согласно части 8.1 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе.

VII. Ответственность сторон

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение условий настоящего контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ 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), 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» (далее - Правила).

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

7.4. 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.

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

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

7.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком 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, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Поставщика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50

млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

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

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

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

7.14. 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.

7.15. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств по настоящему контракту, в частности, в случае просрочки исполнения, при условии наличия обеспечения исполнения контракта, Заказчик вправе удовлетворить требования по обеспеченным обязательствам за счет удержания обеспечения исполнения контракта во внесудебном порядке в соответствии с условиями, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации.

Требование Заказчика об уплате неустоек (штрафов, пеней) не ограничивается размером внесенного Поставщиком обеспечения исполнения контракта.

VIII. Обстоятельства непреодолимой силы

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

8.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 10 (десяти) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

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

8.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 9.2 - 9.3 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на

возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

8.5. В случае, если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 30 (тридцати) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

IX. Конфиденциальность

9.1. Право раскрывать содержание Контракта, публиковать в открытой печати, а также предоставлять информацию о ходе его исполнения, полученных результатах другим лицам принадлежит Заказчику.

X. Срок действия Контракта, срок исполнения Контракта, изменение условий контракта

10.1. Срок действия контракта с даты заключения контракта по 30.06.2025 г., а в части исполнения обязательств, оставшихся неисполненными на момент окончания срока действия контракта – до полного его исполнения.

10.2. Срок исполнения контракта, отдельного этапа:

Этап №1 - с 09.01.2025 г. по 28.02.2025 г.

Этап №2 - с 01.02.2025 г. по 31.03.2025 г.

Этап №3 - с 01.03.2025 г. по 30.04.2025 г.

Этап №4 - с 01.04.2025 г. по 30.05.2025 г.

Этап №5 - с 01.05.2025 г. по 30.06.2025 г.

а в части исполнения обязательств, оставшихся неисполненными на момент окончания срока действия контракта – до полного его исполнения.

10.3. Окончание срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от ответственности за нарушение условий вышеуказанного Контракта, допущенных в период срока его действия, и не прекращает обязательств Сторон.

10.4. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом о контрактной системе.

10.5. Все изменения и дополнения к Контракту оформляются письменно, в виде дополнительных соглашений, подписываются каждой из Сторон и являются неотъемлемой частью Контракта.

XI. Расторжение Контракта, односторонний отказ от исполнения контракта

11.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

11.2. Стороны обязаны урегулировать все вопросы по взаимным расчетам до момента расторжения настоящего Контракта по соглашению Сторон.

11.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

- нарушения Исполнителем конечных сроков оказания услуг;
- несоответствия результата оказанных услуг требованиям законодательства Российской Федерации;

- несоответствия результата оказанных услуг требованиям, предусмотренным описанием объекта закупки, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 2).

Заказчик также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель и оказываемые услуги перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Федеральным законом о контрактной системе предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Федерального закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару;

б) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

11.5. Исполнитель вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта в случае, если:

- Заказчиком неоднократно (не менее двух раз) нарушены сроки оплаты услуг;
- Заказчиком неоднократно (не менее двух раз) отказано в приемке оказанных услуг без направления Исполнителю мотивированного отказа от подписания документа о приемке.

Исполнитель также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.6. Расторжение настоящего Контракта в случае одностороннего отказа от исполнения одной из его Сторон осуществляется с соблюдением требований статьи 95 Федерального закона о контрактной системе.

XII. Прочие условия

12.1. Контракт заключен в форме электронного документа, в порядке, предусмотренном Федеральным законом о контрактной системе.

12.1.1. После заключения Контракта в форме электронного документа Стороны вправе изготовить и подписать копии Контракта в письменной форме на бумажном носителе, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12.2. В части отношений между Сторонами, неурегулированной положениями Контракта, применяется законодательство Российской Федерации.

12.3. Стороны установили, что обмен документами может производиться путем направления электронных образов документов (переведенных в электронную форму с помощью средств сканирования копий документов) по электронной почте, факсимильной связи. При этом полученные Стороной копии документов будут иметь силу до момента предоставления оригиналов документов.

В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

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

12.5. Во всем ином, не урегулированном в настоящем Контракте, Стороны будут руководствоваться нормами законодательства Российской Федерации.

12.5.1. Ответственное должностное лицо Заказчика: заместитель директора по АХР Остапенко Жанна Петровна.

Номер контактного телефона: 88(87961) 4-80-83

12.6. Приложения, указанные в настоящем Контракте и являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация.

Приложение № 2 – Техническое задание.

Приложение № 3 – Примерное меню.

Приложение № 4 – Перечень передаваемого оборудования пищеблока МБОУ СОШ № 26.

XIII. Место нахождения, реквизиты и подписи сторон:

ЗАКАЗЧИК:

Полное наименование: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 26» Предгорного муниципального округа Ставропольского края
Сокращенно: МБОУ СОШ № 26
Юридический адрес: 357372, Ставропольский край, Предгорный р-н, п. Ясная Поляна, ул. Спортивная, 27
Фактический адрес: 357372, Ставропольский край, Предгорный р-н, п. Ясная Поляна, ул. Спортивная, 27
ОГРН: 1022600963208
ИНН: 2618010615 / КПП 261801001
кор/с: 40102810345370000013 отделение Ставрополь банка России//УФК по Ставропольскому краю город Ставрополь БИК 010702101
Казначейский счет бюджетного учреждения
р/с: 03234643075480002100
Эл. почта: 26obr@mail.ru

И.о. директора  (Д.О. Хаустов)
Э.П.



ПОСТАВЩИК:

Полное наименование: Общество с ограниченной ответственностью «Верона»

Сокращенно: ООО «Верона»

Юридический адрес: 357350, Ставропольский край, Предгорный район, ст. Эссентукская, ул. Юцкий пер., д. 1

Фактический адрес: 357350, Ставропольский край, Предгорный район, ст. Эссентукская, Юцкий пер., д. 1

ОГРН: 1212600012525

ИНН: 2618024801 КПП: 261801001

кор/с: 30101810907020000615

Ставропольское отделение №5230 ПАО Сбербанк

р/с: 40702810660100024724

БИК: 040702615

E-mail: Verona260@yandex.ru

тел. 8(928)357-36-63

Директор:  (В.А. Синнер)



СПЕЦИФИКАЦИЯ

(в соответствии с Разделом 3.1 Объект закупки структурированного контракта)

Техническое задание

№ п/п	Наименование услуг	Ед. изм.	Кол-во (объем услуги)
1	Количество услуг по организации горячего питания для учащихся 1-4 классов в январе-мае 2025 года	Условная единица	19982

Функциональные, технические и качественные характеристики оказания работ, услуг.

Категория учащихся, получающих горячее питание: учащиеся 1-4 классов.

График питания: 1 раз в день с понедельника по пятницу (за исключением суббот, воскресений и праздничных дней, и каникулярных дней) в учебное время: завтрак - с 09:00 до 12:00, обед - с 14:00 до 16:00.

Питание учащихся производится согласно двухнедельного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся:

- обучающиеся в 1 смену получают горячее питание согласно меню (завтраки);
- обучающиеся во 2 смену получают горячее питание согласно меню (обеда);

Примерное меню, разработанное в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню) (в отдельном вложении – Приложение № 3 к контракту)

Качество услуги по организации питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

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

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

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

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

«СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 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);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«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. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«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», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

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

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (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», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Наличие необходимого оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся Исполнитель осуществляет своими силами и за свой счет, в том числе ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

Исполнитель обеспечивает достаточным штатом квалифицированных работников и организывает повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских

осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обеспечивает надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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.

Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

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

Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

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.

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 и объемов.

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

Технология приготовления пищи:

- 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.

- Требования к результатам оказанных услуг:

- Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона (приложение № 4 к контракту).

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

- 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.

- 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).

- При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 С⁰, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 С⁰, холодные блюда и напитки – не выше 14 С⁰. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

- 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 блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии исполнителем 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 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 С⁰.

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

Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 3
к муниципальному контракту № 1
от «28» декабря 2024 г.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
(прилагается отдельным файлом)

Перечень передаваемого оборудования пищеблока
МБОУ СОШ № 26

1. Здание пищеблока общей площадью 187 м². Балансовая стоимость здания 487 907,15 руб.
2. Оборудование пищеблока:

№	Наименование оборудования Марка	Кол-во	Год выпуска	Сумма
1.	Ванна моечная ВС-1/600	3	2012	32838.00
	Ванна моечная 2 секц. ВСМ 2/430 глубина 300 мм.	3		(10946,00)
				34203.00
				(11901,00)
	Ванна моечная 2 секц. ВСМ 2/530 глубина 400 мм.	1		14547.00
	Ванна моечная 3 секц. ВСМ 3/430 глубина 300мм	1		13572.00
2.	Эл.плита 4-х комф. ЭП – 4ЖШ стандарт. духовка 1050*897*860мм	1	2012	55341,00
3.	Эл.плита 4-х комф. ЭП-4Пбез дух. краш. 11050*850*860	1	2012	43700,00
4.	Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5 л.	3	2012	62400.00
				(20800,00)
5.	Весы напольные OL GAS Корея	1	2012	14430.00
6.	Весы настольные 5 кг GAS SW-5	7	2012	28147.00
				(4021,00)
7.	Подставка под кипятильн. ПК-420	4	2012	15340.00
				(3835,00)
8.	Подставка пароконвектомат-ПК 1014	1	2012	80391.00
9.	Полка для разделоч. досок ПКД-600	5	2012	25415.00
				(5083,00)
10.	Полка кухонная для крышек ПКК-660	1	2012	6461.00
11.	Полка кух.-настенная двери-купе ПЗК-1200	1	2012	17264.00
12.	Полка кух.-настенная двери-купе ПЗК-950	3	2012	41808.00
				(13936,00)
13.	Фильтр водомягчитель LT 12 СМА	3	2012	58050.00
				(19350,00)
14.	Колода разрубочная КР-500/800	1	2012	21671.00
15.	Ванна-раковина консольная ВРС-400	4	2012	18616.00
				(4654,00)
16.	Ящик передвижной для овощей КБП/085	1	2012	3348.00
17.	Шкаф распашной для хлеба ШРХ-6-1	1	2012	40430.00
18.	Сковорода электрич. ЭСК-90-0, 27-40	1	2012	77460.00

19.	Слайсер LUSO 22RGV(Италия)	1	2012	16750.00
20.	Зонт островной ЗВО-2000/2000	1	2012	54754.00
21.	Подтоварник ПТ-126	1	2012	5665.00
22.	Стол для сбора отходов СРО-3/600 (Россия)	1	2012	7280.00
23.	Стол (конд.) с бук.столешницей	1	2012	21021.00
24.	Стол предмочный СПМП-6-5	1	2012	43300.00
25.	Стол раздаточный СПМР-6-1	1	2012	22350.00
26.	Полка полуобкрытая СПМР-1500	3	2012	38376.00 (12792,00)
27.	Стеллаж кухонный СТК-1200/600	3	2012	43017.00 (14339.00)
28.	Стеллаж кухонный СТК-600/600	1	2012	8411.00
29.	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70м Аста	1	2012	23450.00
30.	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70м Аста	1	2012	31850.00
31.	Прилавок для столовых приборов ПСП-70 КМ	1	2012	13600,00
32.	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02 Аста	1	2012	20250.00
33.	Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70 КМ-С –ШН вся нерж. плоск.стол	1	2012	58750.00
34.	Картофелечистка «Тайфун» МОК-300А	1	2012	25750.00
35.	Кипятильник воды электрический КВЗ-30	1	2012	6800.00
36.	Котел пищеварочный электрич.сrbq КВЭ-30	1	2012	58750.00
37.	Машина посудомоечная купольного типа-МПК-700К	1	2012	58750.00
38.	Машина протирачно-резательная МПР-350М для протирки и нарезки вареных продуктов	1	2012	20000.00
39.	Миксер планетарный J 10BFIRTYLTD	1	2012	14600.00
40.	Пароконвектомат ПКА10-1/1ПМЭ	1	2012	58750.00
41.	Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМЭ (инжекц.впрыск.буровой GN 1/1 вся нерж.без гастроемкос.)	1	2012	55800.00
42.	Стол холодильный СХС60-01	1	2012	40500.00
43.	Стол холодильный СХС60-01/1	1	2012	40500.00
44.	Стол холодильный СХС-60-01/3	1	2012	40500.00
45.	Стол холодильный СХС60-01/4	1	2012	40500.00
46.	Стол холодильный СХС60-01/5	1	2012	40500.00
47.	Стол холодильный СХС60-01/6	1	2012	40500.00
48.	Тележка для сбора посуды ТСП (800*500*800) нерж.	1	2012	8000.00
49.	Тележка сервировочная ТС-3(800*500*850) нерж.	1	2012	7250.00
50.	Универсальная, кухонная машина УКМ-06 с насадками	1	2012	58750.00

51.	Хлеборезка АХМ-300А»Янтарь»	1	2012	27600.00
52.	Шкаф кухонный ШЗК-1200/купе/	1	2012	22700.00
53.	Шкаф кухонный ШЗК-1200/2купе/	1	2012	22700.00
54.	Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-10-1/1 М	1	2012	58750.00
55.	Шкаф холод.среднетемп.ШХ-0,5 нерж.	1	2012	38550.00
56.	Шкаф холод.среднетемп.ШХ-0,5 нерж.2	1	2012	38550.00
57.	Шкаф холод.среднетемп.ШХ-0,5 нерж.2	1	2012	38550.00
58.	Шпилька КШ-2 для гастроемкостей GN 1 1 GN 2 1	1	2012	15850.00
59.	Шпилька КШ-2 для гастроемкостей GN 1 1 GN 2 1(2)	1	2012	15850.00
60.	Кипятильник воды электр..КВЭ-30	1	2012	6800.00
61.	Электроводонагреватель ЭВПЗ-15 200 л/час.	3	2012	52530.00 (17510,00)
62.	Ящик передвижной для овощей КПБ/085/800.500.700	2	2012	66696.00 (33348,00)
63.	Мясорубка ТМ-32 с купатницей	3	2012	76576.00 (25525,00)
64.	Стол с бортом, с полкой решеткой (1800.600.870)	1	2012	10556.00
65.	Стол с бортом,с полкой решеткой (1200.600.870)	1	2012	5681.00
66.	Стол с бортом, с полкой решеткой (1200.600.870)	1	2012	5681.00
67.	Стол с бортом, с полкой решеткой (600.600.870)	1	2012	4732.00
68.	Стол с бортом, с полкой решеткой (600.600,870)	1	2012	4732.00
69.	Стол с бортом, с полкой решеткой (950,700,870)	1	2012	7293.00
70.	Стол с бортом, с полкой решеткой (950.700.870	1	2012	7293.00
71.	Стол с бортом, с полкой решеткой 9959.700.870)	1	2012	7293.00
72.	Стол без борта с полкой решеткой (1800.600.870)	1	2012	10205.00
73.	Стол без борта с полкой решеткой (1800.600.870)	1	2012	10205.00
74.	Отвод 250	1	2012	5248.00
75.	Прямой воздухоотвод д.250мм.длина 2100мм.	1	2012	5527.00
76.	Прямой воздухоотвод д.200мм.дл.5500мм	1	2012	3965.20
77.	Электроводонагреватель проточный ЭВПЗ-15 Беларусь	1	2019	30600,00
78.	Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха	1	2021	14000,00
79.	Холодильник Indesit	1	2008	15836,00
80.	Кассовый аппарат	1	2009	15800,00

81.	Тестомес	1	2012	45420,00
82.	Гастроёмкости тонкие	8		4400,00
		3		1800,00
	Средние	3		1950,00
		10		2200,00
	Большие	10		4700,00
		8		4080,00
	Сетка			
83.	Кастрюли 40л.	2		1000,00
84.	Кастрюли 20л.	1		1700,00
85.	Табурет на м/к	30		9900,00