КОНТРАКТ № 01752000004260004670001

пгт. Ливадия 20 апреля 2026 г

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Ливадийская санаторная школа-интернат», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Дорогиной Марины Игоревны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Евсюкова Юрия Владимировича, действующее на основании Устава, с другой стороны, далее совместно именуемые как «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключили по итогам проведения открытого конкурса в электронной форме (протокол № ИЭОК1 от "08"апреля 2026 г.) настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА.

1.1. По Контракту Исполнитель обязуется оказать услуги школьных столовых и кухонь для обучающихся (воспитанников) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Крым «Ливадийская санаторная школа-интернат» (далее – Услуги), в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение № 2), среднесуточными нормами пищевой продукции из продуктов, соответствующих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно графику (Приложение №3),являющихся неотъемлемой частью Контракта, на условиях, предусмотренных Контрактом.

1.2. Заказчик обязуется принять и оплатить вышеуказанные услуги в порядке и форме, установленными Контрактом.

1.3. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся, количеством дней пребывания на территории Заказчика и приемами пищи.

1.4. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ Исполнитель осуществляет организацию питания учащихся по утвержденному меню, согласованному с Заказчиком.

1.5. Идентификационный код закупки: 262910301693091030100100070015629244.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

2.1. Цена контракта составляет: **12 757 830,67 руб. (Двенадцать миллионов семьсот пятьдесят семь тысяч восемьсот тридцать рублей 67 копеек), освобождение от НДС на основании пп. 38 п. 3 ст. 149 НК РФ.**

2.1.1. Стоимость за каждый прием пищи определяется согласно Спецификации (Приложение №1), являющейся неотъемлемой частью Контракта.

2.1.2. Источник финансирования: бюджет Республики Крым.

2.2. Цена Контракта включает в себя компенсацию издержек Исполнителя, связанных с исполнением Контракта и причитающееся ему вознаграждение, а также все налоги, сборы, пошлины и иные платежи, подлежащие выплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

2.4. Цена Контракта может быть изменена в случаях и порядке, установленных статьей 95 Закона о контрактной системе.

2.4.1. Если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в Контракте цены Контракта, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом количества товара, объема работы или услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара.

2.5. Условия оплаты – безналичный расчет. Без предоплаты. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется из средств бюджета Республики Крым после подписания акта приемки оказанных услуг путем перечисления средств на расчетный счет Исполнителя, в течение 7 рабочих дней со дня подписания акта оказанных услуг.

2.6. Оплата по Контракту производится Заказчиком путем перечисления денежных средств в рублях РФ на расчетный счет Исполнителя (безналичный расчет).

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.8. 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 настоящего

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.

2.9. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт сверки обязательств по Контракту, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

2.9.1. В случае подписания Сторонами Акта сверки обязательств по Контракту оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета.

2.10. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт сверки обязательств по Контракту, указанный в п. 2.9 Контракта, Заказчик вправе не производить оплату по Контракту до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) до возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям.

2.11. В случае уменьшения Заказчику соответствующими государственными органами в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Контракту, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе о цене и (или) объеме услуг.

3. МЕСТО И СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ПРИЕМКИ ОБЪЕКТА ДОПУСКА

3.1. Услуги оказываются Исполнителем по адресу: Республика Крым, г. Ялта, пгт. Ливадия, пер. Юности, дом 8.

3.2. Срок оказания услуг – по заявкам Заказчика ежедневно с даты заключения Контракта, по «31» декабря 2026 года включительно.

3.3. Срок действия Контракта до «31» декабря 2026 года, но в любом случае до полного исполнения условий Контракта.

3.4. Исполнитель через три дня после заключения Контракта представляет Заказчику документы согласно перечню, указанного в р. 4 Описание объекта закупки (Приложение №2). По результатам проверки готовности Исполнителя к исполнению обязательств по Контракту составляется акт, при этом, договор (договоры) аренды движимого и недвижимого имущества, акты приема передачи движимого и недвижимого имущества подписываются в последнюю очередь после предоставления всех остальных документов, непосредственно перед подписанием акта согласно Приложения №4.

3.5. Переход на обеспечение питанием Исполнителем по Контракту должен пройти без нарушения режима питания воспитанников образовательного учреждения.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязан:

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

4.1.2. 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.

4.1.3. 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).

4.1.4. 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.

4.1.5. 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.

4.1.6. 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.

4.1.7. 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.

4.1.8. 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.

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

4.1.10. По запросу Заказчика предоставлять сертификаты и иные сопроводительные документы на продукцию, которая используется для приготовления пищи. Предоставить доступ ФГИС Меркурий для документального контроля поступающей продукции.

4.1.11. Взять на себя все расходы по эксплуатации необходимых помещений, технологического оборудования, инвентаря и посуды (принадлежащих Заказчику и переданных по Акту Исполнителю), закупке, доставке, хранению, погрузке/разгрузке продуктов питания (сырья) и приготовлению пищи. Возместить Заказчику затраты по коммунальным услугам для организации питания:

- электрическую энергию по счетчикам;
- водоснабжение и водоотведение по счетчику;
-тепловую энергию.

4.1.12. Осуществлять ведение учета, отчетности и расчетов по Контракту.

4.1.13. Разрабатывать и осуществлять совместно с администрацией общеобразовательного учреждения мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания, актуальным проблемам развития системы школьного питания.

4.1.14. Организовывать по требованию Заказчика приготовление диетического питания для учащихся согласно медицинским показаниям.

4.1.15. Совместно с администрацией Заказчика обеспечивать контроль качества предоставляемой услуги по обеспечению питания воспитанников Заказчика.

4.1.16. Комплектовать за свой счет штаты для организации питания (в соответствии с нормами и требованиями нормативных документов), привлекать к работе персонал, прошедший медицинское освидетельствование на весь период исполнения Контракта (обязательное наличие у работников санитарных книжек установленного образца).

4.1.17. Устранять недостатки, выявленные Заказчиком в части оказании услуг, в тот же день. Расходы, связанные с устранением недостатков, несет Исполнитель.

4.1.18. В соответствии с п. 10 ч.1 ст. 17.1 Федеральный закон от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции" заключить с Заказчиком договор аренды недвижимого имущества, необходимого для исполнения Контракта.

4.2. Исполнитель вправе:

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

4.2.2. Требовать от Заказчика своевременной оплаты за оказанные услуги в сроки и в порядке, установленные Контрактом.

4.2.3. Требовать от Заказчика своевременной информации о количестве и категориях обучающихся образовательного учреждения, необходимой для выполнения своих обязательств по Контракту.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Выполнять обязанности, предусмотренные Контрактом и действующим законодательством РФ.

4.3.2.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.

В соответствии с п. 10 ч.1 ст. 17.1 Федеральный закон от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции" заключить с Исполнителем договор аренды недвижимого имущества, необходимого для исполнения Контракта.

4.3.3. Утверждать меню, в день, предшествующий дню оказания услуги. При необходимости изменения утверждённого графика одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за два дня.

4.3.4. Своевременно предоставлять сведения Исполнителю об изменении численности обучающихся согласно Описанию объекта закупки (Приложение №2).

4.3.5. Осуществлять контроль качества продукции (сырья), соответствием продукции по меню, сроками реализации продукции и готовых блюд.

4.3.6. Осуществлять общий контроль организации питания обучающихся.

4.3.7. Производить оплату услуг в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. В любое время проверять процесс и качество оказываемых Исполнителем услуг.

4.4.2. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать экспертов, экспертные организации, а также специалистов и экспертов контролирующих органов.

4.4.3. В случае нарушения Исполнителем требований действующего законодательства по организации горячего питания обучающихся требовать оплаты Исполнителем неустойки в соответствии с условиями Контракта.

4.4.4. Требовать устранения нарушений, допущенных при оказании услуг по Контракту в установленные сроки.

4.4.5. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.5. Исполнитель не вправе реализовывать продукцию, ассортимент которой не согласован с Территориальным отделом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И СОДЕРЖАНИЮ УСЛУГ

5.1. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности (осенне-зимний, весенний), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7–11, 12-18 лет). Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

Примерное меню разрабатывается Исполнителем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается с руководителем образовательного учреждения.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

5.2. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Меню. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений, не менее, чем за один день, до применения, изменённого меню.

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком.

5.3. Исполнитель оказывает услуги по организации:

- 6-ти разового горячего питания, 4-х разового горячего питания, включая выходные, праздничные дни и каникулярные периоды, в соответствии с заявками Заказчика;

5.4. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации.

5.5. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) далее - санитарные правила

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

При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

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

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

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

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

5.8. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет в составе заявки информацию Исполнителю о фактической численности обучающихся и приемах пищи не менее чем за 24 часа до приема пищи.

Исполнитель составляет меню-требование ежедневно на общее количество обучающихся состоящих на питании и меню-требование ежедневно на одного обучающегося для подсчета суточных норм питания по технологическим картам, приложенным к меню.

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

5.10. Исполнитель гарантирует:

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

- отсутствие судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении горячего питания, что подтверждается справками о наличии (об отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо прекращения уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, которые передаются Заказчику при заключении Контракта на оказание услуг;

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

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

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

-предоставление Заказчику договора с аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым» на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля;

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

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

-строгое соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены;

-выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

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

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

-ежедневное ведение всей необходимой документации, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Согласно Приложению №2;

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

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

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

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

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

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

5.11. В случае выезда обучающихся на мероприятия, длительные экскурсии Исполнитель производит (обеспечивает) выдачу сухого пайка на каждого выезжающего обучающегося.

Основанием является приказ руководителя образовательного учреждения о выезде обучающихся.

Выписка из приказа предоставляется Исполнителю не менее чем за два дня до выезда.

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

5.12.1. Стоимость сухого пайка, выданного в порядке п. 5.11 Контракта, признается равной стоимости соответствующего меню, в соответствии с Графиками приёма пищи (Приложение №2 к Контракту), установленного в Спецификации (Приложение № 1 к Контракту).

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

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правила и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ

6.1. Исполнитель гарантирует качество, безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, продовольственного сырья, укомплектованность пищеблока персоналом, противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями действующего законодательства.

6.2. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6.3. В целях контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

6.4. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции.

6.5. Исполнитель создает все необходимые условия для содержания помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и требованиями пожарной инспекции, обеспечивает правильную эксплуатацию собственного и арендованного холодильного, технологического и другого оборудования, в т.ч. кухонной посуды и инвентаря, и содержит его в постоянной исправности и соответствии технике безопасности. Производит ежегодный технический осмотр и поверку всего оборудования с паспортизацией; текущий ремонт используемых помещений.

6.6. Исполнитель укомплектовывает места организации питания оборудованием, инвентарем и посудой для обеспечения столовых общеобразовательных учреждений достаточным их количеством, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и иными нормативными актами.

6.7. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель осуществляет сервировку и раздачу готовых блюд перед приемом пищи, производит уборку помещений для приема пищи и мытье посуды и инвентаря после приема пищи.

6.8. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель производит уборку и вывоз упаковки (тары), пищевых отходов с территории образовательного учреждения.

6.9. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

6.10. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

6.11. Вывоз отходов Исполнителем производится на основании договора заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности. При этом Исполнитель самостоятельно оформляет паспорта отходов для вывоза отходов по классам опасности.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

7.1. Исполнитель обязан обеспечить:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года (повара, кухонные работники 1 раз в год);
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, и другие документы, в соответствии с санитарными правилами и действующими нормативными актами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

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

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

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

7.2. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

7.3. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, Исполнитель проводит лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований Исполнителем, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 санитарных правил).

8. КОНТРОЛЬ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ

Контроль обеспечения питанием осуществляется в соответствии с приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, от 07 апреля 2021г. №565/64, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

8.1. Перечень требований, необходимых для начала исполнения обязательств по Контракту

8.1.1. Для начала исполнения обязательств по Контракту Исполнитель обязан представить документы согласно Описанию объекта закупки (Приложение №2)

8.1.2. После предоставления Исполнителем указанных документов и отсутствия к ним претензий у Заказчика Стороны подписывают «Акт готовности персонала и технических средств Исполнителя к исполнению Контракта» (Приложение №4).

8.2. Перечень мероприятий контроля, проводимых Заказчиком в ходе исполнения Контракта.

8.2.1. Заказчик своим приказом:

- создает комиссию по контролю организации питания;

- назначает лицо ответственное за организацию питания;

Копии приказов предоставляются Исполнителю на следующий день после их подписания.

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

8.2.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- контролирует заявки на количество обучающихся (воспитанников) для предоставления питания;

- организовывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся (воспитанников);

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся (воспитанников) и их родителей;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.

8.2.4. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляет Исполнитель

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

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

8.2.7. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля питания".

8.2.8.С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 санитарных правил).

8.2.9.С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

8.3. Порядок допуска на объект, находящийся в аренде Исполнителя.

8.3.1. Беспрепятственный доступ на объекты, находящиеся в аренде Исполнителя имеют: директор Заказчика; члены комиссии; лицо, ответственное за организацию питания, указанные в приказе в соответствии с п. 8.2.1. Контракта; лица, находящиеся в их сопровождении, а также сопровождающие обучающихся.

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

9. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ.

9.1. Прием оказанных услуг по объему и качеству производится в порядке, установленном действующим законодательством РФ в момент ее оказания, о чем ведётся соответствующий журнал (акт).

9.2. Заказчик вправе отказаться от приема оказанных услуг Исполнителем, если услуги будут оказаны с нарушением условий Контракта.

9.3. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям Контракта Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами (органолептическим способом) или с привлечением экспертов, экспертных организаций. В случае, если по результатам экспертизы выявлены нарушения условий Контракта, не препятствующие приемке услуг, в соответствующем акте (заключении) могут содержаться предложения по устранению нарушений Контракта, в том числе с указанием срока их устранения.

9.4. Исполнитель дважды в месяц, до 20 (двадцатого) числа текущего месяца (за период с 1 по 15 число) и до 5 (пятого) числа месяца, следующего за расчетным (за период с 16 числа по последний день расчетного месяца) составляет универсальный передаточный документ (УПД) по форме утвержденной Приказом ФНС России от 19.12.2023 № ЕД-7-26/970@ (далее - документ о приемке), с использованием Единой информационной системы (ЕИС), подписывает и размещает его в порядке и сроки, которые установлены ч. 13, 14 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

10. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ.

10.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг, их соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20, условиям Контракта и действующему законодательству Российской Федерации.

10.2. Гарантии качества распространяются на результат оказанных Исполнителем услуг по Контракту, а также на используемые товары (продукты).

10.3. Качество товара и услуг, поставляемых и оказываемых по Контракту, должно соответствовать требованиям, указанным в Описании объекта закупки (Приложение № 2), которое является неотъемлемой частью Контракта, прочим нормативам для данного вида товара, услуги.

11. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА.

11.1 Взыскание неустойки с Исполнителя.

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

11.1.2. В соответствии с ч. 7 ст. 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения. Согласно той же норме размер пеней устанавливается Контрактом и равен одной трехсотой действующей на дату их уплаты ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем. Исключение составляют случаи, для которых законодательством РФ установлен иной порядок начисления пеней.

11.1.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств, исключая просрочку исполнения, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф, размер которого определяется в соответствии с Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 или законом, если иной штраф за конкретное нарушение не предусмотрен Контрактом.

Если иное не предусмотрено законом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 % от цены Контракта в случае, если цена Контракта не превышает 3 млн рублей;

б) 5 % от цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);

Если иное не предусмотрено законом, за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1 тыс. рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн рублей;

б) 5 тыс. рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);

11.1.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 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.

11.1.5. В случае просрочки предоставления Исполнителем нового обеспечения исполнения Контракта по причине отзыва лицензии у банка, представившего независимую гарантию, начисляются пени в размере одной трехсотой действующей на дату их уплаты ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта за каждый день просрочки.

11.1.6. В случае нарушения Исполнителем обязательств по Контракту Заказчик вправе удержать сумму предъявленных Исполнителю и не исполненных им требований об уплате неустойки из суммы, подлежащей уплате Исполнителю за оказанные им услуги. В этом случае Заказчик направляет Исполнителю уведомление о зачете, в котором указывается, что зачет требований производится в порядке ст. 410 Гражданского Кодекса Российской Федерации, а также указываются суммы и периоды возникновения обязательств, периоды просрочки.

11.1.7. Пени и штрафы уплачиваются Исполнителем посредством перечисления взыскиваемых сумм по указанным Заказчиком в претензии реквизитам. Исполнитель представляет Заказчику документальное подтверждение такого перечисления в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты осуществления платежа.

11.1.8. Применение предусмотренных мер ответственности не лишает Заказчика права на возмещение убытков, возникших в результате неисполнения (ненадлежащего исполнения) Исполнителя своих обязательств.

11.1.9. Исполнитель обязан компенсировать Заказчику ущерб, включая судебные издержки, связанный с травмами или ущербом, нанесенным третьим лицам, возникший вследствие невыполнения и/или ненадлежащего оказания Исполнителем услуг в соответствии с Контрактом или вследствие нарушения имущественных или интеллектуальных прав.

11.2. Взыскание неустойки с Заказчика.

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

11.2.2. Пени начисляются Заказчику за каждый день просрочки исполнения предусмотренного Контрактом обязательства, начиная со дня, следующего за днем истечения срока его исполнения, установленного Контрактом. Размер пеней устанавливается как одна трехсотая действующей на дату их уплаты ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

11.2.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком предусмотренных Контрактом обязательств, за исключением просрочки исполнения, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф, размер которого определяется в соответствии с Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 или законом.

Если иное не предусмотрено законом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1 тыс. рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн рублей (включительно);

б) 5 тыс. рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно).

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

11.4. Уплата неустоек и возмещение убытков не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по Контракту.

11.5. Обеспечение исполнения Контракта.

11.5.1. Обязательства Исполнителя по Контракту обеспечиваются безотзывной независимой гарантией, (реквизиты, номер в реестре) / внесением денежных средств, реквизиты счета.

Размер обеспечения составляет 0,5 % от цены Контракта.

Срок действия обеспечения: до 31.01.2027.

11.5.2. В случае отзыва у банка, предоставившего независимую гарантию, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель должен предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

11.5.3. Если в качестве способа обеспечения исполнения обязательств Исполнителем избрано внесение денежных средств, Заказчик обязуется возвратить денежные средства не позднее 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

11.5.4. Исполнитель может не предоставлять обеспечение исполнения контракта (в том числе с учетом антидемпинговых мер), если вместо обеспечения предоставил Заказчику информацию из реестра контрактов об исполнении Исполнителем трех контрактов, отвечающих следующим условиям (ч. 8.1 ст. 96 Закона N 44-ФЗ):

- контракт без учета правопреемства исполнен Исполнителем в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке;

- контракт исполнен без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). Если начисленные неустойки (штрафы, пени) списали с Исполнителя в соответствии с Правилами N 783, все равно считается, что они применялись (Письмо Минфина России от 25.01.2024 N 24-06-06/5682);

- сумма цен таких контрактов не менее НМЦК текущей закупки.

12. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА.

12.1. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом о контрактной системе. Любые изменения и дополнения к Контракту имеют силу, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

12.2. 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, в том числе:

- отказ Исполнителя от выполнения услуг предоставления горячего питания обучающимся;

- существенное нарушение Исполнителем требований к качеству, а именно обнаружение Заказчиком неустранимых недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков;

- неоднократное нарушение Исполнителем сроков исполнения обязательств;

- отступление Исполнителя от условий Контракта, нарушения технологического процесса приготовления пищи или иные недостатки последствий исполнения, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми.

12.3. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 12.2. настоящего раздела (расходы на проведение экспертизы возмещаются Исполнителем в соответствии с п.12.6 Контракта).

12.4. Если Заказчиком проведена экспертиза с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы услуги и/или условия доставки пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. Исполнитель вправе отказаться от Контракта в одностороннем порядке в случае: необоснованного уклонения Заказчика от принятия и (или) оплаты оказанных услуг.

12.8. Цена Контракта может быть снижена без изменения объема оказанных по Контракту услуг, а также без изменения иных условий.

12.9. Если по предложению Заказчика увеличивается или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемых услуг не более, чем на десять процентов – цена Контракта изменяется пропорционально объему оказываемых услуг, исходя из установленной в Контракте цены объемов оказываемых услуг, но не более, чем на десять процентов цены Контракта.

При изменении адреса и платежных реквизитов Стороны обязаны известить друг друга в однодневный срок. В случае изменения его банковских реквизитов Исполнитель обязан в письменной форме сообщить об этом Заказчику и предоставить проект дополнительного соглашения к Контракту с указанием новых банковских реквизитов. В противном случае, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанные в Контракте банковские реквизиты Исполнителя, несет Исполнитель.

12.10. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда и по основаниям предусмотренным Контрактом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

12.11. В случае принятия Заказчиком или Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта процедура расторжения Контракта проходит с использованием ЕИС в соответствии с п.12.1 и п.20.1 ст.95 Закона о контрактной системе.

13. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

13.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также, которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

13.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения

таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

13.3. Если обстоятельства, указанные в п.13.1 Контракта, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

13.4. Форс-мажорные обстоятельства должны быть документально подтверждены.

14. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ.

14.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения Контракта, были урегулированы путем переговоров.

14.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее (10) десяти календарных дней с даты ее получения. Обмен данными документами осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений в соответствии с п.16 ст. 94 Закона о контрактной системе.

14.3. К отношениям Сторон по Контракту и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

14.4. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются в Арбитражном суде Республики Крым.

15. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

15.1. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

15.2. В случае изменения Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

15.3. В части отношений между Сторонами, неурегулированных положениями Контракта, применяется действующее законодательство Российской Федерации.

15.4. Контракт составлен и заключен в форме электронного документа. После заключения Контракта Стороны вправе изготовить копию Контракта на бумажном носителе в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя.

16. ПРИЛОЖЕНИЯ

16.1. Приложения являются неотъемлемой частью Контракта:

16.1.1. Приложение 1 – Спецификация;

16.1.2. Приложение 2 – Описание объекта закупки;

16.1.3. Приложение 3 – График приема пищи.

16.1.4. Приложение 4 – Акт готовности Исполнителя к выполнению обязательств по Контракту (Форма).

17. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым "Ливадийская санаторная школа-интернат"	Общество с ограниченной ответственностью «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»
298655, Республика Крым, г. Ялта, пгт. Ливадия, пер. Юности, д.8 ОКТМО 35529000118 ОКПО 00806192 ОГРН 1149102175551 ИНН 9103016930, КПП 910301001 ОКЦ № 1 ВВГУ Банка России//УФК по Нижегородской области, г Нижний Новгород БИК 012202102 Единый казначейский счет 40102810745370000024 Казначейский счет 03224643350000003200 л/с 802Ш9165000 Тел.: (3654) 31-41-01 011@crimeaedu.ru	295000, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Павленко, д. 2А, офис 3, помещ. 2 ОКТМО 35701000001 ОКПО 00716129 ОГРН 1149102065221 ИНН 9102035880, КПП 910201001 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411 р/с 40702810123700001509 к/с 30101810145250000411 Тел.: +7 978 858-00-85 sbalansovane@gmail.com sbalanspit@gmail.com
Директор _____ /М.И. Дорогина	Директор _____ /Ю.В. Евсюков

Приложение № 1 к Контракту №
от .. 2026 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование	Кол-во	Ед.изм.	Цена	Сумма
1.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет - завтрак	3015	шт.	224,05	675510,75
2.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет - обед	7760	шт.	313,67	2434079,20
3.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет - полдник	6358	шт.	134,43	854705,94
4.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет - ужин	1615	шт.	179,29	289553,35
5.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет - второй ужин	1615	шт.	44,75	72271,25
6.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет - завтрак	3776	шт.	261,89	988896,64
7.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет - обед	10781	шт.	366,64	3952745,84
8.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет - полдник	9166	шт.	157,13	1440253,58
9.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет - ужин	2156	шт.	209,51	451703,56
10.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет - второй ужин	2156	шт.	52,38	112931,28
11.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет, увеличенные на 10 % - завтрак	520	шт.	246,45	128154,00
12.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет, увеличенные на 10 % - обед	520	шт.	345,03	179415,60
13.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет, увеличенные на 10 % - полдник	520	шт.	147,88	76897,60
14.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет, увеличенные на 10 % - ужин	520	шт.	197,22	102554,40
15.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 7 до 11 лет, увеличенные на 10 % - второй ужин	520	шт.	49,23	25599,60
16.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет, увеличенные на 10 % - завтрак	844	шт.	288,08	243139,52
17.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет, увеличенные на 10 % - обед	844	шт.	403,31	340393,64
18.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет, увеличенные на 10 % - полдник	844	шт.	172,85	145885,40
19.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет, увеличенные на 10 % - ужин	844	шт.	230,46	194508,24
20.	Услуги по организации горячего питания детей имеющих родителей, в возрасте от 12 до 18 лет, увеличенные на 10 % - второй ужин	844	шт.	57,62	48631,28
21.	ВСЕГО				12 757 830,67

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Ливадийская санаторная школа-интернат»

Директор _____ /М.И.Дорогина/

Общество с ограниченной ответственностью «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»

Директор _____ /Ю.В. Евсюков/