

**Контракт об оказании услуг № 18**  
**по организации питания школьников из малообеспеченных семей**

«РЕГИСТРИРОВАН»  
ОТДЕЛОМ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА  
«25» августа 2025г.  
№ 09

х. Ягодинка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 имени героя Российской Федерации Полякова Сергея Юрьевича, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и. о. директора Стайковой Дарьи Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Бизнес Консалтинг», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Кортоножко Е.Ю., действующего на основании Свидетельства ОГРН № 1213400000307, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации и пунктом 5 части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий Контракт, о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется оказать услуги по организации одноразового питания школьников из малообеспеченных семей, (далее – услуги) Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 имени героя Российской Федерации Полякова Сергея Юрьевича, организованного на базе Заказчика, в столовой по адресу: 346478, Ростовская область, Октябрьский район. х. Ягодинка, ул. Школьная, 22 и организовать питание согласно Меню, а Заказчик обязуется оплатить услуги в порядке и на условиях, определенных настоящим Контрактом

1.2. Объем оказываемых услуг определяется исходя из количества дето-дней, предусмотренных п. 1.3. настоящего Контракта, рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков общеобразовательных учреждений, рекомендуемой массы порций блюд для детей различного возраста, суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей общеобразовательных учреждений, с учётом их возраста.

1.3. Дето-дни определяются путём умножения количества воспитанников на количество дней питания. Общее количество дето-дней по настоящему Контракту составляет **1360.**

**ИКЗ – 253612501822061250100100020000000244.**

### 2. Цена Контракта. Порядок и условия расчётов

2.1. Общая цена настоящего Контракта включает в себя затраты связанные с оказанием услуг по организации питания, стоимость продуктов питания, расходы на приготовление питания, а так же транспортные расходы связанные с его погрузкой, доставкой, разгрузкой до места нахождения, страховку, пошлины, начисление и оплату всех налогов, включая НДС (если Исполнитель является налогоплательщиком НДС) и сборов, предусмотренных законодательством РФ, связанных с исполнением Контракта и составляет **107 140 (сто семь тысяч сто сорок) рублей 80 копеек, без учета НДС, с учётом стоимости питания в день на одного ребенка в размере 78,78 (Семьдесят восемь) руб. 78 коп., без учета НДС.**

2.2. Цена настоящего Контракта является твёрдой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.3. Оплата услуг по настоящему Контракту осуществляется Заказчиком по факту оказанных услуг в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента (даты) подписания акта об оказанных услугах Заказчиком, на основании предъявленного Исполнителем счета (счет-фактуры) на оплату, путем перечисления на расчетный счет Исполнителя денежных средств. Днём оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счёта Заказчика.

2.4. Финансирование осуществляется за счет средств бюджета Октябрьского района.

### 3. Права и обязанности Сторон

#### 3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Лично своими силами и надлежащим качеством оказать полный объем услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта, требованиями нормативных правовых актов в сфере организации питания, в сроки, предусмотренные п. 6.1. настоящего Контракта.

3.1.2. С момента (даты) подписания настоящего Контракта Сторонами:

- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектована столовая Заказчика на период оказания услуг по настоящему Контракту, а также представить для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной

гигиенической подготовки;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания детей, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций;

3.1.3. Использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых установлено Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных Приказом Минсельхоза РФ от 27.12.2016г. № 589, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия", Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и иными документами, предусмотренными законодательством РФ и в соответствии с Приложением №3 настоящего Контракта. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца реализации продукта. Не допускать использования продуктов и блюд, при оказании услуг, перечень которых установлен СанПиН 2.4.3590-20. Не допускать использование генно-модифицированных организмов для организации питания детей.

3.1.4. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Исполнителя пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой продукции и полуфабрикатов, которые могут быть использованы в питании детей.

3.1.5. Обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья детей.

Обеспечить реализацию продукции, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно, требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда, и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.1.6. Соблюдать меню при ежедневном питании детей. Обеспечить соответствие фактического рациона питания детей в Меню.

3.1.7. Своевременно снабжать столовую Заказчика необходимой продукцией в соответствии с примерным меню, с учётом количества питающихся из числа детей.

3.1.8. Соблюдать требования, установленные санитарными нормами и правилами к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, к обработке продовольственного сырья и всем производственным процессам по приготовлению продукции.

3.1.9. Производство блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовляемых блюд.

3.1.10. Обеспечить в суточном рационе питания детей оптимальное соотношение пищевых веществ, массу порций блюд, установленные СанПиН 2.4.3590-20.

3.1.11. Отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд, в соответствии, с СанПиН 2.4.3590-20.

3.1.12. Осуществлять выдачу готовой пищи только после проведения приёмочного контроля готовой продукции по органолептическим показателям медицинским работником Заказчика.

3.1.13. Осуществлять питание детей в соответствии с режимом питания детей, установленным пунктом 2.2. СанПиН 2.4.3590-20.

3.1.14. Осуществлять перед питанием детей предварительное накрытие столов.

3.1.15. Ежедневно вывешивать в обеденном зале ежедневное меню, в котором должны быть указаны сведения об объёмах блюд и названия изделий.

3.1.16. Обеспечивать наличие и хранение следующих документов: технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, книги отзывов и предложений, информации об Исполнителе и оказываемых им услугах.

3.1.17. Соблюдать требования субъекта РФ в части установления наценки, утверждённой Постановлением Региональной службой по тарифам Ростовской области от 30.07.2012г. №23/8.

3.1.18. Обеспечивать нормальное функционирование столовой Заказчика силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по настоящему Контракту укомплектовывать столовую Заказчика квалифицированными кадрами, имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда,

специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей, организовывать повышение их квалификации. Обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой. Организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока действующих санитарных норм и правил, а также правил личной гигиены, установленных СанПиН 2.4.3648-20. Не допускать к работе в столовую Заказчика, лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.

3.1.19. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников Исполнителя, работающих в столовой Заказчика.

3.1.20. Содержать в порядке и чистоте производственные и другие помещения пищеблока Заказчика, в том числе, производить ежедневную влажную уборку полов в столовой Заказчика.

3.1.21. Проводить дезинфекцию посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

3.1.22. По окончании оказания услуг провести генеральную уборку всех помещений столовой Заказчика, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.1.23. Производить уборку обеденных столов в обеденном зале Заказчика после каждого приёма пищи детей, мытьё столовой и кухонной посуды, в соответствии, с СанПиН 2.4.3648-20.

3.1.24. Доставку кулинарной продукции осуществлять специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.1.25. Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более двух рабочих дней необходимую информацию для отчётов по организации питания детей, ведения мониторинга организации питания детей, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров, используемых при оказании услуг; сведения о составе (в том числе о назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объёме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приёмки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству и иные документы, связанные с оказанием услуг по настоящему Контракту.

3.1.26. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в столовую Заказчика, представителей Заказчика, осуществляющего контроль за деятельностью предприятий общественного питания, а также контролирующих государственных органов для проведения проверки за соблюдением условий Контракта в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания детей, а также качества оказания услуг по настоящему Контракту.

### **3.2. Заказчик обязан:**

3.2.1. В течение трёх дней с момента (даты) подписания настоящего Контракта Сторонами обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания детей, обеспечить посредством телефонной и (или) электронной связи уведомление Исполнителя о лице (ФИО, контактные данные), ответственного за питание.

3.2.2. Обеспечить безвозмездную передачу помещения столовой и оборудования, находящегося в ней, Исполнителю.

3.2.3. Обеспечить утверждение руководителем меню, представленного Исполнителем в течение одного рабочего дня с момента (даты) его предоставления.

3.2.4. Осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении работников Исполнителя, осуществляющих питание детей в столовой Заказчика, в течение двух рабочих дней с момента (даты) их предоставления Исполнителем.

3.2.5. Обеспечить ведение установленной документации по организации питания в соответствии с требованиями настоящего Контракта, санитарных норм и правил в части своих полномочий, в том числе, обеспечить ведение «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии, с СанПиН 2.4.3648-20.

3.2.6. Согласовывать ежедневное меню руководителем учреждения.

3.2.7. Ежедневно осуществлять контроль объёма и качества оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя, а именно:

- за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;
- за соблюдением меню;
- за массой порций блюд детей при визуальном осмотре);

- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;
- за пищевой и энергетической ценностью рационов;
- за состоянием здоровья детей.
- за целевым использованием готовой продукции;
- за организацией приёма пищи детьми, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за сохранностью имущества.

3.2.8. Для осуществления контроля Заказчик обязан:

- посещать столовую с отражением результатов в бракиражном журнале.
- проверять соответствие ежедневного Меню, фактического рациона питания детей.
- своевременно получать требуемую информацию по организации питания детей от Исполнителя.

3.2.9. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации, Управление Роспотребнадзора по Ростовской области, а также иные организации.

3.2.10. Своевременно организовывать в столовой дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия в пределах выделенных бюджетных средств.

3.2.11. Осуществлять контроль соблюдения работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещении столовой.

3.2.12. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора. Места разгрузки должны быть оснащены навесами, предохраняющими товар от воздействия атмосферных осадков, достаточным освещением.

3.2.13. Вести учёт количества детей, получающих питание, путём заполнения табеля учёта посещаемости детей.

3.2.14. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту, в порядке и в сроки, установленные в разделе 2. настоящего Контракта.

3.2.15. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения от Исполнителя акта об оказанных услугах, подписанного Исполнителем, принять оказанные услуги путём подписания акта об оказанных услугах, либо направить Исполнителю мотивированный отказ от приёмки оказанных услуг.

3.2.16. Осуществлять приёмку оказанных услуг в строгом соответствии с требованиями раздела 4. настоящего Контракта.

#### **4. Порядок приёмки оказанных услуг**

4.1. Приёмка оказанных услуг осуществляется путём подписания акта об оказанных услугах. Акт об оказанных услугах подлежит подписанию Заказчиком, в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту

4.2. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- сроки устранения недостатков;
- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом.

4.3. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию руководителем учреждения, медицинским работником (в случае установления некачественного оказания Исполнителем услуг) и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания детей. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания детей, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий Контракта отраженных в акте.

4.4. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение одного рабочего дня с момента (даты) его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путём его вручения Исполнителю.

4.5. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 3 (трёх) рабочих дней обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями отчёт об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказанных

услугах для принятия Заказчиком услуг. В случае если при приёмке продукции выявлены недостатки, Исполнитель обязан произвести её замену на аналогичные в течение одного часа с момента выявления недостатков.

4.6. В случае не предоставления Исполнителем Заказчику в порядке и в срок, определённых п. 4.5. настоящего Контракта, документов, запрашиваемых Заказчиком, а также отчёта об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, либо при нарушении 1-часового срока замены продукции, невыполнение или ненадлежащее оказание услуг Исполнителем считается подтверждённым.

4.7. При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем Контракте, Стороны вправе привлекать для проверки качества независимых экспертов. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, при наличии между Сторонами спора относительно качества пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, расходы на их проведение несёт Исполнитель. При проведении Исполнителем или Заказчиком лабораторных исследований (в аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, и установлении факта несоответствия продукции требованиям качества, безопасности или пищевой ценности Исполнитель полностью возмещает Заказчику все убытки, понесенные им в результате поставки некачественной продукции.

## **5. Антикоррупционная оговорка.**

5.1. Стороны контракта обязуются принимать меры по предупреждению коррупции, указанные в ст. 13.3 Федерального закона от 25.12.2008 года №273-ФЗ «О противодействии коррупции».

5.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей работникам Сторон для оказания влияния на действия или решения этих лиц в целях получения каких-либо неправомерных преимуществ или достижения иных неправомерных целей.

5.3. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не осуществляют действия, квалифицируемые как коррупция в соответствии с пунктом 1 статьи 1 Федерального закона от 25.12.2008 года № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

## **6. Ответственность сторон**

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и условиями настоящего контрактом.

6.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения 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.

6.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

6.4. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 г. № 1042 и составляет 1000,00 рублей.

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

6.6. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем.

6.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом.

6.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 г. № 1042 и составляет 10714 руб. 08 коп., эквивалентный 10 процентам цены контракта.

6.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 г. № 1042 и составляет 1000,00 рублей.

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

6.12. 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. Срок действия Контракта.**

7.1. Срок оказания услуг с «01» сентября 2025г. по «30» декабря 2025г. включительно.

7.2. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до 31.12.2025 года, а в части расчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

## **8. Действие непреодолимой силы**

8.1. Стороны, не исполнившие или ненадлежащим образом исполнившие обязательства по настоящему Контракту, освобождаются от ответственности, если докажут, что надлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему Контракту соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

8.2. Каждая из Сторон обязана письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее одного рабочего дня с начала их действия.

8.3. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязанности по настоящему Контракту на наступление названных обстоятельств.

## **9. Порядок разрешения споров**

9.1. Все споры или разногласия, возникшие между Сторонами по настоящему Контракту и в связи с ним, разрешаются путём переговоров между ними и/или с соблюдением досудебного претензионного порядка. Срок официального ответа на претензию – 5 (пять) рабочих дней с момента (даты) её получения.

9.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путём переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ростовской области (либо в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в случае, если Исполнителем является физическое лицо).

## **10. Порядок расторжения Контракта**

10.1. Расторжение Контракта допускается по согласию Сторон, по решению суда и в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии гражданским законодательством и ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.2. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту оформляются в письменном виде, в форме дополнительного соглашения, скрепленного подписями и печатями Сторон.

10.3. О внесении изменений и дополнений к настоящему Контракту Стороны уведомляют друг друга не позднее, чем за 3 (три) дня до внесения таких изменений.

10.4. При изменении наименования, местонахождения, банковских и иных реквизитов Стороны обязаны письменно в 3 (трёх) дневный срок с момента (даты) наступления таких изменений сообщить друг другу о произошедших изменениях. Риск отрицательных последствий, связанных с неисполнением данной обязанности, несёт Сторона, не осуществившая соответствующее уведомление.

10.5. Исполнитель не должен без предварительного письменного согласия Заказчика раскрывать содержание настоящего Контракта или какого-либо из его положений, информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другим лицам, за исключением того персонала, который привлечен Исполнителем для выполнения настоящего Контракта. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально в той степени, насколько это необходимо для выполнения Контрактных обязательств. Исполнитель не должен без предварительного письменного согласия Заказчика использовать какие-либо вышеперечисленные документы или информацию, кроме как в целях реализации настоящего Контракта.

### 11. Заключительные положения

11.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Контрактом, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Неисполнение Стороной обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, лишает её права ссылаться на неисполнение или ненадлежащее исполнение другой Стороной обязательств, связанных с осуществлением расчётов по настоящему Контракту, направлением другой Стороне предусмотренных настоящим Контрактом документов и уведомлений.

11.3. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах на русском языке, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

11.4. К настоящему Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1: Требования к оказанию услуг по организации питания школьников МБОУ СОШ №4 им. С.Ю. Полякова;

Приложение № 2: Объём и сроки оказания услуг организации питания школьников в МБОУ СОШ №4 им. С.Ю. Полякова;

Приложение № 3: Перечень нормативных актов, которые должен выполнять Исполнитель при оказании услуг.

#### ЗАКАЗЧИК

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 имени героя Российской Федерации Полякова Сергея Юрьевича

Адрес: 346478, Ростовская область, Октябрьский район. х. Ягодинка, ул. Школьная, 22

ИНН: 6125018220

КПП: 612501001

финансово-экономическое управление

Администрации Октябрьского района Ростовской области (МБОУ СОШ № 4 им. С.Ю. Полякова, л/с 21586X37390)

БИК 016015102

ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА-ДОНУ БАНКА

РОССИИ/УФК по Ростовской области г. Ростов-на-Дону

Казначейский счет 03234643606410005800

Единый казначейский счет 40102810845370000050

И. о. директора МБОУ СОШ №4 им. С.Ю. Полякова

Д.В. Стайкова

МП

#### ИСПОЛНИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью «Бизнес Консалтинг»

Юридический адрес, индекс 111558,

Г.МОСКВА, ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ИВАНОВСКОЕ, ПР-КТ

ФЕДЕРАТИВНЫЙ, Д. 48, К. 1, ПОМЕЩ. 1/1

Фактический адрес, индекс 400075, г.

Волгоград,

шоссе Авиаторов д. 15

ИНН 3459068785 КПП 772001001

Р/С 40702810626010006688

ФИЛИАЛ "РОСТОВСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" г. Ростов-на-Дону

БИК 046015207 к/с 30101810500000000207

Свидетельство ОГРН 1163443062705

ОКПО 02322297 ОКОГУ 4210014

ОКАТО 18401380000 ОКВЭД 51392

ОКФС 16 ОКОПФ 12300

E-mail: elenayurevna2017@mail.ru

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

Е.Ю. Кортоножко

МП



**Требования  
к оказанию услуг по организации питания школьников**

Услуги по организации питания школьников должны быть оказаны в строгом соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, а также условиями настоящего Контракта и включают в себя:

- Одноразовое питание детей в день согласно режиму, установленному пунктом СанПиН 2.4.3590-20;
- оказание услуг по обеспечению питанием школьников осуществляется на основании Приложения № 2 настоящего Контракта;
- Исполнитель обязан соблюдать меню при ежедневном питании школьников;
- одноразовое питание школьников должно быть организовано в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в помещении столовой общеобразовательного учреждения;
- продукты, используемые в приготовлении горячего питания, должны соответствовать действующим ГОСТам и ТУ и иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность;
- доставку в столовую готовой кулинарной продукции;
- раздачу пищи и накрытие столов перед каждым приёмом пищи;
- уборку столов, мытье посуды, уборку помещений пищеблока;
- контроль качества поступающей столовую готовой продукции;
- контроль соблюдения работниками Исполнителя санитарных норм и правил, а также соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;
- принятие предусмотренных санитарными нормами и правилами мер, направленных на предотвращение, возникновение и распространение инфекционных заболеваний и отравлений школьников;
- надлежащее выполнение иных обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом.
- осуществлять перевозку пищевых продуктов и доставку питания в специально оборудованных для таких целей транспортных средствах.

**Заказчик:**

И. о. директора МБОУ СОШ №4 им. С.Ю.  
Полякова

МП

Д.В. Стайкова

**Исполнитель:**

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

МП

Е.Ю. Кортоножко

Объём и сроки оказания услуг  
по организации питания школьников.

| Сроки оказания услуг | Наименование услуг             | Кол-во детей (чел.) | Кол-во дней питания | Стоимость организации и порции на одного ребёнка в день (руб.) | Общая сумма (руб.) |
|----------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------|
| Сентябрь-декабрь     | Организация питания школьников | 17                  | 80                  | 78,78                                                          | 107 140,80         |
| ИТОГО:               |                                |                     |                     |                                                                | 107 140,80         |

Заказчик:

И. о. директора МБОУ СОШ №4 им. С.Ю. Полякова

МП



Д.В. Стайкова

Исполнитель:

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

МП



Е.Ю. Кортоножко

**Перечень нормативных актов, которые должен выполнять Исполнитель при оказании услуг**

| № п/п | Показатель соответствия  | Требование о соответствии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Организация питания      | <p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;</li><li>- Постановлением Правительством РФ от 01.12.2009 года № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»</li><li>- Постановлению Правительства РФ от 15.08.1997, № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;</li><li>- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;</li><li>- СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 года N 36;</li><li>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32;</li><li>- Сборникам рецептов блюд.</li></ul> <p>С учётом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях; нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;</li></ul> <p>(в ред. Дополнений и изменений <u>№ 1</u>, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.06.2008 N 42)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-в рыбных полуфабрикатах, консервах - соли пищевой поваренной свыше 0,8%;</li><li>-в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;</li><li>-в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия; майонеза.</li></ul> |
| 2.    | Соответствие помещения   | <p>Соответствие:</p> <p>Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утверждено постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Сборникам рецептов блюд;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.    | Готовые продукты питания | <p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;</li><li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

организации общественного питания населения», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32;

- 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», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. N 36;

С учётом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:

-соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях; нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;

(в ред. Дополнений и изменений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.06.2008 N 42)

-в рыбных полуфабрикатах, консервах - соли пищевой поваренной свыше 0,8%;

-в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;

-в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;

-майонеза.

4. Безопасность  
продуктов питания

Соответствие:

СОВЕТ ЕВРАЗИЙСКОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ КОМИССИИ РЕШЕНИЕ от 9 октября 2013 г. N 67 О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГЛАМЕНТЕ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ")

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 024/2011 ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ Утвержден

Решением Комиссии Таможенного союза

от 9 декабря 2011 г. N 883

- техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- техническому регламенту - Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- 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», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. N 36;

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утверждено постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28

5. Доставка  
продовольственного  
сырья, пищевых  
продуктов и готовой  
кулинарной продукции

Соответствие:

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утверждено постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28

И. о. директора МБОУ СОШ №4 им. С.Ю.  
Полякова

МП



Д.В. Стайкова

Исполнитель:

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

МП



Е.Ю. Кортонжко