

Контракт № 0175200000424000349
на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников)
ИКЗ: 242910202793991020100100060025629244

г. Симферополь

«11» июня 2024г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Симферопольская специальная школа-интернат №1», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Бевз Любови Александровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ" именуемое в дальнейшем, Исполнитель, в лице директора Евсюковой Елены Владимировны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем Стороны в соответствии с протоколом подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № ИЭОК1 от 31.05.2024, заключили настоящий контракт (далее Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По заданию Заказчика Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) (далее - услуги), а Заказчик обязуется принять и обеспечить оплату оказанных услуг, согласно условиям настоящего Контракта.

1.2. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся, количеством дней пребывания в ГБОУ РК «Симферопольская специальная школа-интернат №1» и приемами пищи.

1.3. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ Исполнитель осуществляет организацию горячего питания для обучающихся (воспитанников) по утвержденному меню, согласованному с Заказчиком.

1.4. Срок оказания услуг – с 1 сентября по 28 декабря 2024 года.

1.5. Место оказания услуг: Российская Федерация, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Павленко, д. 4.

2. Цена Контракта и порядок расчётов.

2.1. Цена Контракта составляет **6 025 361** (шесть миллионов двадцать пять тысяч триста шестьдесят один) **рубль 91 копейка**, НДС не облагается.

2.2. В цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы, расходы на страхование, транспортные расходы, таможенные пошлины, и другие обязательных платежей, связанные с оказанием услуг.

2.3. В целях упорядочивания расчётов между Сторонами, устанавливается расчётный период два раза в месяц с 1 по 15 число месяца и с 16 по последний день месяца.

Оплата по настоящему Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации по факту оказания услуг, два раза в месяц, в форме безналичного расчета в соответствии с реквизитами, указанными в разделе 12 настоящего Контракта.

Заказчик перечисляет на расчётный счёт Исполнителя денежные средства за оказанные услуги в срок не более чем в течение 7 (Семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, предусмотренного частью 5.4. настоящего Контракта.

2.4. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.5. Датой исполнения обязательств Заказчиком в части оплаты по настоящему Контракту считается дата списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.6. Сумма, подлежащая оплате Заказчиком Исполнителю, подлежит уменьшению 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.

2.7. Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений

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

При заключении и исполнении контракта изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных настоящим Федеральным законом. Соответствующие изменения осуществляются путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

3. Условия оказания услуг

3.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, а продукты питания, допущенные к использованию в питании и соответствующие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.2. Услуги предоставляются на базе пищеблока (столовой) Заказчика.

3.3. Исполнитель, в ходе исполнения обязательств по контракту, для приготовления питания использует помещения и оборудования Заказчика, переданное ему в аренду.

3.4. Закупаемая Исполнителем для приготовления пищи продукция должна соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации (наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности, ветеринарных справок, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий и т.д.). Приготовление пищи производится исключительно с применением бутилированной воды, имеющей соответствующие сертификаты качества.

3.5. Необходимо наличие медицинских книжек установленного образца у работающего персонала, у лиц, занятых в осуществлении хранения, переработки продуктов питания, а также приготовления и выдачи готовых блюд санитарных книжек с допуском к работе на пищеблоке.

3.6. Необходимо наличие медицинских книжек установленного образца у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку.

3.7. Копии контрактов на транспортное обслуживание со специализированными транспортными организациями (при наличии).

3.8. Питание организуется по предоставленному и утвержденному Исполнителем меню, разработанному на период не менее двух недель, оформленному в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32) и согласованного с Заказчиком, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07 марта 1995 г. № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», утвержденным Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта», Положением о Государственном комитете по ценам и тарифам Республики Крым, утвержденным постановлением Совета министров Республики Крым от 27 июня 2014 г. № 166, на основании решения правления Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым, Арендаторы должны применять утвержденные предельные наценки на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым.

3.10. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности (осенне-зимний, весенне-летний), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. 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.

3.11. 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.

3.12. При организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) не допускается применение полуфабрикатов или иных продуктов быстрого приготовления.

3.13. Исполнитель оказывает услуги по организации:

- ежедневного горячего питания для обучающихся школы- интерната, исключая выходные, праздничные дни и каникулярные периоды.

3.14. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации, согласно перечню продуктов, используемых для приготовления пищи.

3.15. 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.

3.16. 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 необходимо использовать только свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся 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.

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

3.18. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет 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 ежедневно меню-требования на одного обучающегося каждой возрастной группы для подсчета суточных норм питания по технологическим картам, приложенным к меню.

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

3.20. 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 освидетельствованию.

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, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, Исполнителя 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.

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 горячего питания для обучающихся (воспитанников).

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.

3.21. В случае выезда обучающихся на мероприятия, длительные экскурсии, организации дистанционного обучения Исполнитель производит (обеспечивает) выдачу сухого пайка на каждого обучающегося, в рамках стоимости 1 дето-дня питания, рассчитанного в соответствии с возрастной категорией. Состав продуктов питания, входящих в состав сухого пайка, согласовывается с руководителем учреждения.

Основанием является приказ руководителя образовательного учреждения обучающихся.

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

3.23. 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 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 24 декабря 2014г., №413/102. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

3.24.1. Заказчик своим приказом:

- создает общественную комиссию по контролю организации питания;
- назначает лицо ответственное за организацию питания;

Копии приказов предоставляются Исполнителю на следующий день после их подписания.

3.24.2. Комиссия осуществляет контроль организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

3.24.3. 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 для предоставления питания (Приложение 3);
- организует 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.

3.24.4. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляет Исполнитель.

3.24.5. 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.

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

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

3.24.8. 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".

3.24.9. 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.

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

3.25.1. 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. 5.1.1. Контракта; лица, находящиеся в их сопровождении.

3.25.2. Остальные лица допускаются на объект предъявив подписанный допуск.

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

3.26. Исполнитель обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказывать услуги надлежащего качества, в полном объеме, в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.1.2. Ежемесячно предоставлять документы, перечисленные в части 5.1 настоящего Контракта, в срок до 20 числа месяца текущего месяца и 5 числа месяца, следующего за отчетным.

4.1.3. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

4.1.4. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в соответствии с требованиями Российской Федерации, предъявляемыми к организации горячего питания для обучающихся (воспитанников):

- Приготовление блюд осуществлять с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания.

- Закупать высококачественные продукты питания в требуемых объемах для организации питания. Выполнять все санитарно-гигиенические нормы и правила Российской Федерации.

- Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - соответствовать условиям контракта для бюджетного учреждения на организацию горячего питания

для обучающихся (воспитанников) и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

- Не допускается использование при приготовлении блюд продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

- Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

- Обязан самостоятельно разрабатывать и исполнять программу производственного контроля на пищеблоке, в соответствии с действующими санитарными правилами Российской Федерации, должен соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательные учреждения.

- С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

- Должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар).

- Все используемые при организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) пищевые продукты, при поставке в образовательное учреждение, должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):

- не менее 80 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности, и не менее 90% для молочной продукции.

- для особо скоропортящихся (со сроком годности до 10 суток) - не менее 80 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности.

- Обеспечить пищеблок заказчика необходимой технологической и нормативной документацией.

- К работе допускать только квалифицированных работников по организации питания.

- Осуществлять горячее питание собственными силами, и своими работниками (кухонные работники, повара) при необходимости привлекать субподрядные организации, однако ответственность полностью лежит на Исполнителе.

- Исполнитель организует по требованию заказчика приготовление диетического питания согласно медицинским показателям.

- Производить текущий ремонт и осуществлять текущее техническое обслуживание имеющегося технологического, холодильного и другого оборудования, которое используется при приготовлении пищи своими силами и средствами.

- Обязан на период оказания услуги при необходимости обеспечить наличие дополнительного собственного оборудования (протирочные машины, жарочные шкафы и др.), необходимого для оказания услуги.

- Обязуется бережно относиться к переданному имуществу, правильно его эксплуатировать.

- Обеспечить при необходимости пищеблок кухонной посудой и столовой посудой для организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) по установленным нормам; работающий персонал пищеблока – санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.

- Соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности.

- Соблюдать сроки и условия хранения и реализации сырой и готовой продукции.

- Использовать тару, пригодной для каждого вида товара, обеспечивающей его сохранность при транспортировке и хранении.

- Оказывать услугу в соответствии с графиком работы получателя услуг.

4.1.5. Обеспечить ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам:

- «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;

- «Гигиенический журнал (сотрудники)»;

- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Журнал учета питания»;
- «Журнал проведения генеральных уборок и рециркуляции воздуха»;
- «Ведомость контроля за рационом питания»;
- «Ведомость учета питания».

4.1.6 Исполнитель обязан предоставить заказчику документ, подтверждающий разрешение на оказание услуг по организации горячего питания.

4.1.7. Исполнитель обязан ежемесячно оплачивать коммунальные услуги возникшие в период действия Контракта.

4.1.8. Своевременно вывозить бытовой мусор, пищевые отходы.

4.1.9. Обеспечение проведения дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

4.1.10. Оказать услуги в установленный срок, с соблюдением всех необходимых правил и техники безопасности.

4.1.11. По требованию Заказчика предоставлять отчет с фотографиями о ходе оказываемых услуг.

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

4.2.2. Требовать возмещения убытков, причиненных Исполнителю по вине Заказчика в ходе исполнения Контракта.

4.2.3. При исполнении Контракта оказать услуги, качество, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенным по сравнению с качеством, техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте, без изменения стоимости.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Оплатить услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.3.2. Передать Исполнителю документацию и информацию, необходимые для выполнения услуг по Контракту.

4.3.3. Консультировать Исполнителя по вопросам оказания услуг по Контракту.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.4.2. Проверять в любое время ход и качество оказываемых Исполнителем услуг по Контракту, оказывать консультативную и иную помощь Исполнителю без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.

4.4.3. Отказаться от оплаты услуг в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным Контрактом.

4.4.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.4.5. Осуществлять иные права, предусмотренные настоящим Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4.4.6. Стороны Контракта обязуются не совершать прямо или косвенно действий, нарушающих действующее антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

5. Порядок сдачи и приёмки услуг

5.1. Ежемесячно за первую половину месяца не позднее 20 числа текущего месяца и за вторую половину 5 числа месяца, следующего за отчётным, Исполнитель предоставляет Заказчику следующие документы:

а) Акта об оказанных услугах питания(Акт) в 2 экземплярах (один экземпляр для Заказчика и один экземпляр для Исполнителя);

б) Счет;

в) Счет-фактура (при наличии)

Исполнитель формирует и подписывает документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок (далее – структурированный документ о приемке) и направляет Заказчику в единой информационной системе в сфере закупок с приложенными документами, предусмотренными 5.1. настоящего Контракта.

5.2. Датой приемки оказанных услуг считается дата, указанная в структурированном документе о приемке.

5.3. Услуги, не соответствующие объему и/или качеству по условиям настоящего Контракта, считаются не оказанными.

5.4. Документы о приемке формируются и направляются Заказчику с использованием единой информационной системы в сфере закупок в виде структурированного документа о приемке.

По факту приемки Услуг Исполнитель и Заказчик подписывают структурированный документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок с приложенными документами, предусмотренными 5.1 настоящего Контракта.

5.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации в соответствии с требованиями Закона № 44-ФЗ.

5.6. При возникновении спора между Заказчиком и Исполнителем по поводу недостатков оказанных услуг по требованию любой из Сторон должна быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если экспертиза назначена по соглашению Сторон, то обе Стороны поровну.

5.7. Заказчик в срок не более 10 рабочих дней со дня получения от Исполнителя документов, предусмотренных пунктом 5.1 Контракта, и на основании результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктами 5.5 и 5.6 Контракта, подписывает структурированный документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок или мотивированный отказ от приемки, в котором указываются недостатки и сроки их устранения.

Заказчик имеет право частично принять поставленные Услуги с отражением информации о фактически принятом объеме Услуг в структурированном документе о приемке в единой информационной системе в сфере закупок.

5.8. После устранения недостатков, послуживших основанием для не подписания акта оказанных услуг по Контракту (этапу) (приложение 2 к Контракту), Исполнитель и Заказчик подписывают акта оказанных услуг по Контракту (этапу) (приложение 2 к Контракту) в порядке и сроки, предусмотренные пунктом 5.7 Контракта.

После устранения недостатков, послуживших основанием для не подписания структурированного документа о приемке, Исполнитель и Заказчик подписывают структурированный документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок в порядке и сроки, предусмотренные пунктом 5.7 Контракта.

5.9. Структурированный документ о приемке считается подписанным с момента подписания его Заказчиком и Исполнителем усиленной электронной подписью лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Исполнителя, в единой информационной системе в сфере закупок.

5.10. Обязательства Исполнителя по Контракту считаются выполненными Исполнителем после подписания Сторонами структурированного документа о приемке.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

6.2. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

6.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

6.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим 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 настоящим Контрактом и фактически исполненных Исполнителем. Пени за просрочку поставки товара (партии товара) наступает по истечении трех рабочих дней с даты получения заявки Заказчика.

6.5. 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 Правительством Российской Федерации, в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет:

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

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

6.8. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется

за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства.

6.9. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет:

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

6.10. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

6.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

6.13. В случае расторжения настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. Настоящий Контракт заключается после предоставления Исполнителем документа, подтверждающего предоставление обеспечения исполнения Контракта Заказчику.

7.2. Обеспечение исполнения Контракта устанавливается в размере 301 268,10 (триста одна тысяча двести шестьдесят восемь) рублей 10 копеек, что составляет 5 (пять) процентов от цены Контракта.

7.3. В целях обеспечения исполнения обязательств Исполнителя по настоящему Контракту Исполнитель предоставляет Заказчику безотзывную независимую гарантию или вносит денежные средства на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Независимая гарантия, предоставляемая в качестве обеспечения исполнения Контракта, гарантийных обязательств, должна соответствовать требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

Способ обеспечения исполнения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. Срок действия независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения Контракта, определяется Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 настоящего Федерального закона.

7.5. В случае надлежащего выполнения Исполнителем всех своих обязательств по Контракту денежные средства, внесенные в качестве обеспечения Контракта, возвращаются Исполнителю в полном объеме в течение 15 (пятнадцати) календарных дней.

7.6. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

7.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством РФ у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 6, 6.1, 6.2 и 6.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляются пени в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 6.4 настоящего Контракта.

7.8. В случае, если предложенная Исполнителем цена Контракта снижена на 25 и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в пункте 7.2 настоящего Контракта, но не менее чем десять процентов от цены заключаемого контракта, или информации, подтверждающей добросовестность такого Исполнителя, с одновременным предоставлением обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта, указанном в пункте 7.2 настоящего Контракта.

К информации, подтверждающей добросовестность Исполнителя, относится информация, содержащаяся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающая исполнение Исполнителем в течение трех

лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (с учетом правопреемства), исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней).

При этом цена одного из таких контрактов должна составлять не менее чем 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

7.9. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений пункта 7.8 настоящего Контракта, в случае предоставления информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). Такая информация предоставляется Исполнителем до заключения Контракта в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы

8.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

8.2. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 30 дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

8.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

8.4. Доказательством наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов и организаций.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, будут по возможности разрешаться путем переговоров между Сторонами с соблюдением претензионного порядка. Срок рассмотрения претензии 10 (Десять) календарных дней с момента получения претензии. Заказчик и Исполнитель должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках Контракта.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражный суд Республики Крым, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

10. Порядок изменения и расторжения Контракта

10.1. При изменении и расторжении настоящего Контракта для достижения целей осуществления закупки Заказчик и Исполнитель взаимодействуют в соответствии с гражданским законодательством и Законом № 44-ФЗ.

10.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами или оформлены в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

10.3. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий настоящего Контракта;

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные настоящим Контрактом объем услуги не более чем на 10 % или уменьшаются предусмотренные настоящим Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 %. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены настоящего Контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в настоящем Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 % цены Контракта. При уменьшении предусмотренных настоящим Контрактом объема услуги стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

10.4. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.5. В случае принятия заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта:

1) заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе.

2) датой поступления Исполнителю (подрядчику, поставщику) решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель (подрядчик, поставщик);

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с пунктом 2 настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя (подрядчика, поставщика) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.6. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления заказчиком Исполнителя (подрядчика, поставщика) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.7. При расторжении Контракта по соглашению сторон, Контракт считается расторгнутым с момента подписания соглашения о расторжении.

11. Прочие условия

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу со дня подписания его сторонами усиленной электронной подписью и действует по 31 декабря 2024 г., а в части расчетов до полного исполнения сторонами взятых на себя обязательств. Окончание срока действия Контракта не освобождает стороны от выполнения в полном объеме своих обязательств по настоящему Контракту и от ответственности за нарушение его условий, если таковые имели место в период исполнения настоящего Контракта.

11.2. Дополнительные соглашения и иные сопутствующие документы, переданные посредством факсимильной связи, электронной связи, а также ксерокопия документа, имеют юридическую силу и признаются сторонами, при этом стороны обязаны направить друг другу оригиналы таких документов.

11.3. Стороны договорились, что при заключении Контракта, дополнительных соглашений, оформлении документов о приёме оказанных услуг может быть использована усиленная электронная подпись.

11.4. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

11.5. Сторона обязана незамедлительно (но не позднее 1 (Одного) рабочего дня) информировать другую сторону об изменении финансовых реквизитов, место нахождения и почтового адреса, учредительных документов, о ликвидации или реорганизации с представлением Заказчику надлежаще оформленных документов, подтверждающие факт изменений. Сторона, не уведомившая надлежащим образом другую сторону об изменении указанных в настоящем контракте адресов и (или) банковских реквизитов, несет все неблагоприятные последствия, которые могут возникнуть в результате не уведомления/ненадлежащего уведомления другой стороны.

11.6. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта:

Номер приложения	Наименование приложения
Приложение № 1	«Техническое задание»
Приложение № 2	«Спецификация»
Приложение № 3	«Заявка»
Приложение № 4	«Акт о выявленных недостатках по Контракту»

11.7. Вопросы, не урегулированные настоящим Контрактом, разрешаются по соглашению сторон в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

12. Место нахождения и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК: ГБОУ РК «ССШИ №1»	ИСПОЛНИТЕЛЬ: ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"
Юридический и фактический адрес: 295000, Российская Федерация, Республика Крым, г. Симферополь, ул.Павленко,4 ИНН 9102027939 КПП 910201001 Министерство финансов Республики Крым (ГБОУ РК «ССШИ №1» л/с 20756Щ76020) Р/с 03224643350000007500 К/с 40102810645370000035 БИК 013510002 ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ/УФК по Республике Крым г. Симферополь ОГРН 1149102046610	Юридический и фактический адрес: Россия, 295000, Респ Крым, г Симферополь, ул Павленко, д 2А, офис 3, помещение 2 ИНН 9102035880 КПП 910201001 РНКБ БАНК (ПАО) г. Симферополь БИК 043510607 к/с 30101810335100000607 р/с 40702810942660100759 ОГРН1149102065221 от 24 октября 2014 года ОКТМО 35701000001 ОКПО 00716129

ОКПО 00470088 Тел.: 8 (3652)275401 E-mail: 019@crimeaedu.ru , yrzbyx@inbox.ru	Тел: +79788580385, E-mail: sbalansovane@gmail.com sbalanspit@gmail.com
ЗАКАЗЧИК: Директор _____/ Л. А. Бевз/ М.П.	ИСПОЛНИТЕЛЬ: Директор _____/ Е.В. Евсюкова / М.П.

 Подпись поставщика

Владелец сертификата:

ЕВСЮКОВА ЕЛЕНА ВЛАДИМИРОВНА

ДИРЕКТОР

ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"

Сертификат:

029823920047b168a0447bd057df7969b3

Действителен с 03.04.2024 по 03.07.2025

Дата и время подписания:

06.06.2024

05:23:21(МСК)

 Подпись заказчика

Владелец сертификата:

Бевз Любовь Александровна

Директор

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ "СИМФЕРОПОЛЬСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №1"

Сертификат:

008c98a85f816e3a0109a1fe7824fb713a

Действителен с 08.12.2023 по 02.03.2025

Дата и время подписания:

11.06.2024

13:30:20(МСК)

Техническое задание
на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников)

№п/п	Наименование	ОКПД 2
1.	Оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников)	56.29.19.000 (Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие)

1. Общие требования

№п/п	Наименование	Содержание
1.	Место оказания услуги	295000, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Павленко, д.4, ГБОУ РК «ССШИ №1»
2.	Срок оказания услуги.	с 1 сентября по 28 декабря 2024 года

3. Порядок оказания услуги

3.1	Приготовление пищи	На пищеблоке Заказчика, сданного в аренду (переданного в возмездное пользование) Исполнителю персоналом Исполнителя.
3.2	Прием пищи	В столовой Заказчика, сданной в аренду (переданной в возмездное пользование) Исполнителю.
3.3	Поставка продуктов	Силами и средствами Исполнителя.
3.4	Прием и хранение продуктов	В складских помещениях Заказчика, сданных в аренду (переданных в возмездное пользование) Исполнителю
3.5.	Персонал	В смене не менее пяти чел. (таблица 6.19 Раздела 6 СанПиН 1.2.3685-21)

2. Требования к объему и содержанию услуг

2.1. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся, количеством дней пребывания на территории ГБОУ РК "Симферопольская специальная школа-интернат №1" и приемов пищи.

Услуга оказывается в соответствии с графиком приема пищи (Приложение № 8 к Техническому заданию)

2.2. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ Исполнитель осуществляет организацию горячего питания учащихся по разработанному и утвержденному примерному 2-х недельному меню.

Нормы расхода продуктов питания должны соответствовать Постановлению Совета Министров Республики Крым от 11 февраля 2016г., №40 "Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым" (далее по тексту Постановление №40).

Согласно Постановления Совета министров Республики Крым от 25.12.2020 г. №856, обучающиеся Государственной бюджетной общеобразовательной организации Республики Крым «Симферопольская специальная школа-интернат №1» обеспечиваются питанием в соответствии с нормами, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.3. Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Меню. 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, за пять дней, до применения, изменённого меню.

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком.

2.5. Под рационом питания, в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным двухнедельным сезонным меню. Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

При организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) ГБОУ РК «Симферопольская специальная школа-интернат №1» не допускается применение полуфабрикатов или иных продуктов быстрого приготовления.

2.6. Исполнитель оказывает услуги по организации:

- ежедневного 6-ти разового горячего питания для обучающихся (воспитанников), проживающих в интернате.

2.7. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, согласно перечню пищевых продуктов (Приложение №6 к Техническому заданию.)

2.8. 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.

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

Примерное меню содержит 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.

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.

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.

2.9. Исполнитель обеспечивает услуги по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) ГБОУ РК «Симферопольская специальная школа-интернат №1» на базе пищеблока Заказчика, по договору аренды (акта приема-передачи), с использованием оборудования и инвентаря находящегося на балансе Заказчика.

2.10. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет информацию Исполнителю о фактической численности обучающихся и приемах пищи не менее чем за 24 часа до осуществления питания.

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

2.11. Исполнитель несет ответственность за здоровье обучающихся, получающих питание.

2.12. Исполнитель гарантирует:

- прохождение всеми сотрудниками, задействованными в приготовлении 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 горячего питания, после проведения очередных медицинских осмотров;

- отсутствие судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении 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 освидетельствованию.

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, обязательное прохождение документального контроля поступающей продукции в ФГИС Меркурий, документы изготовителя, Исполнителя 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.

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 органов исполнительной власти, уполномоченных 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).

Ежедневное, 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 горячего питания обучающихся (воспитанников).

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.

2.13. В случае выезда обучающихся на мероприятия, длительные экскурсии, при организации дистанционного обучения для обучающихся школы-интернате Исполнитель производит (обеспечивает) выдачу сухого пайка на каждого обучающегося.

Основанием является приказ руководителя образовательного учреждения.

Выписка из приказа предоставляется Исполнителю не менее чем за три дня.

2.14. Не допускается для приготовления питания с использованием продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

2.15. 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 РФ от 22.05.2003г. № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»).

3. Требования к оказанию услуг

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

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федерального закона от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
 - ГОСТ № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
 - ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";
 - ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";
 - ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";
 - ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
 - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - 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» с изменениями и дополнениями;
 - Методическим рекомендациям по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам.
 - технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
 - технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 3.2. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.
- 3.3. 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».
- 3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. В случае необходимости, исполнитель доукомплектовывает место 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».

3.7. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель накрывает столы перед приемом пищи обучающимися, производит уборку помещений для приема пищи и мытье посуды и инвентаря после приема пищи.

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

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

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

3.11. 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.

4. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

4.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- 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 органов исполнительной власти, уполномоченных осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки спецодежды;
- 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.

4.3. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляется лицами, назначенными приказом руководителя школы-интернат.

4.4. Медицинские работники, находящиеся в штате школы-интерната - осуществляют контроль организации горячего питания в учреждении, в том числе качества поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

4.5. 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 в соответствии с рекомендуемой формой (форма - приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

В конце каждой недели осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю).

4.8. 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. (Приложение 2 к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

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

4.10. 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, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

5. 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 24 декабря 2014г., №413/102.

5.1. Порядок организации горячего питания:

5.1.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждает руководителем образовательной организации. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.3. Фактическое меню ежедневно, составляется организацией, осуществляющей услугу горячего питания, утверждает руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

5.1.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.2. Контроль обеспечения питанием:

5.2.1. Руководитель образовательной организации:

- осуществляет контроль обеспечения и качества питания обучающихся;
- создает общественную комиссию по контролю организации питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель профсоюзного комитета, представитель родительской общественности.

Контроль организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

5.2.2. Ответственные за организацию питания лица назначается приказом руководителя образовательной организации.

5.2.3. Ответственные за организацию горячего питания в образовательной организации:

- координируют и контролируют деятельность организации осуществляющую услугу по осуществлению горячего питания обучающихся (воспитанников) школы-интерната;
- контролируют заявки на количество обучающихся (воспитанников) для предоставления питания;
- организывают и контролируют учёт фактической посещаемости обучающихся (воспитанников);
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания.

6. Передача помещений в аренду и компенсация коммунальных расходов

6.1. Передача недвижимого и движимого имущества (Приложение № 5 к Техническому заданию - Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче в аренду Исполнителю), в аренду (в возмездное пользование) осуществляется на основании договора аренды, с согласованием Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым.

6.2. Исполнитель компенсирует расходы Заказчика на отопление, водоснабжение, водоотведение (с учетом платы за негативное воздействие на работу ЦСВ), обслуживание вентиляции, лифтового оборудования, энергоснабжение арендованного помещения, а также другие расходы, согласно выставленных счетов Заказчика.

УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

№п/п	Наименование	Содержание
1.	Организация горячего питания для обучающихся (воспитанников)	
1.1.	Набор продуктов. (Приложение 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	В соответствии с таблицами №2, №3 Приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
1.2.	Технологические карты на приготовления блюд	Разрабатывает Исполнитель, согласовывает с Заказчиком в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта
1.3.	Перспективное 2-х недельное меню. (п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Разрабатывает Исполнитель, согласовывает с Заказчиком в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта
1.4.	Ежедневное меню	Разрабатывает Исполнитель, согласовывает у Заказчика за день до использования
2.	Питание	
2.1	Периодичность	Воспитанники дошкольного отделения: 4-разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) Обучающиеся 1-9 классов: 3-разовое (завтрак, обед, полдник) Обучающиеся 10-12 классов: 2-разовое (завтрак, обед) Обучающиеся пришкольного интерната: 6-ти разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)
2.2.	Доставка продуктов	Специализированными транспортными средствами Исполнителя согласно требований п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.3.	Приготовление	Согласно раздела 8 СанПиН 2.3/2.4.3590.-20, утвержденных технологических карт, перспективных меню, ежедневного меню.
3.	Контроль питания.	
3.1.	Разработка программы производственного контроля	Разрабатывает Исполнитель, согласовывает с Заказчиком в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта
3.2.	Заключение контракта на проведение инструментальных исследований.	Заключает Исполнитель за свой счет.
3.3.	Проведение бракеража продукции.	
3.3.1.	Комиссия.	Исполнителя и представитель Заказчика с изданием совместного приказа.
3.3.2	Ведение отчетной документации (журналов)	Ведет Исполнитель.
3.3.3.	Периодичность	Ежедневно при поступлении продукции.
3.4.	Отчетная документация	
3.4.1	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ведет Исполнитель.
3.4.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ведет Исполнитель.

3.4.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ведет Исполнитель.
3.4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ведет Исполнитель.
3.4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ведет Исполнитель.
3.4.	Доступ в ФГИС Меркурий для документального контроля поступающей продукции.	Предоставить по требованию Заказчика
3.5.	Отбор суточных проб п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Проводит Исполнитель.
4.	Персонал.	
4.1	Согласование штата работников столовой, регламента их работы	Согласовывает Исполнитель, с Заказчиком до 28.08.2024 г.
4.2.	Документы персонала	
4.2.1.	Дипломы, свидетельства о проф. подготовке (переподготовке)	Представляет Исполнитель в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта или при приеме на работу сотрудника.
4.2.2.	Медицинские книжки персонала с пройденным медосмотром (наличие прививок)	Представляет Исполнитель в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта или при приеме на работу сотрудника.
4.2.3.	- Отчетные документы курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;	Представляет Исполнитель в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта или при приеме на работу сотрудника.
4.2.4.	- Справки об отсутствии судимости персонала	Представляет Исполнитель в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта или при приеме на работу сотрудника.
4.3.	Курсовая гигиеническая подготовка	Согласно программы произв. контроля за счет Исполнителя.
4.4.	Периодический мед. осмотр.	Ежегодно за счет Исполнителя.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ДЕТЕЙ**

№п/п	Наименование	Основание.
1.	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, не прошедшие документальный контроль поступающей продукции в ФГИС Меркурий.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	Непотрошенная птица.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.	Мясо диких животных.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.	Яйца и мясо водоплавающих птиц.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10.	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11.	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
12.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13.	Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14.	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15.	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16.	Простокваша - "самоквас".	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18.	Квас.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
19.	Соки концентрированные диффузионные.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

20.	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
21.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22.	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23.	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24.	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
25.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
26.	Острые соусы, кетчупы, майонез.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
27.	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
28.	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
29.	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
30.	Ядро абрикосовой косточки, арахис.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
31.	Газированные напитки; газированная вода питьевая.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
32.	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
33.	Жевательная резинка.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
34.	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
35.	Карамель, в том числе леденцовая.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
36.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
37.	Окрошки и холодные супы.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
38.	Яичница-глазунья.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
39.	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.	Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
40.	Полуфабрикаты или иные продукты быстрого приготовления.	п. 5.2 Проекта Контракта. (По согласованию с Заказчиком).

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ,
КОТОРЫЕ ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗАН ПРЕДСТАВИТЬ ЗАКАЗЧИКУ ПЕРЕД
НАЧАЛОМ ИСПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ПО КОНТРАКТУ**

Исполнитель в течении 3-х рабочих дней с даты заключения Контракта представляет Заказчику документы согласно перечню. По результатам проверки готовности Исполнителя к исполнению обязательств по контракту составляется акт.

№п/п	Наименование
1.	Персонал:
1.1.	Дипломы, свидетельства о проф. подготовке (переподготовке)
1.2.	Медицинские книжки персонала с отметкой о допуске к работе, паспорта здоровья;
1.3.	Отчетные документы курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;
1.4.	Справки об отсутствии или наличии судимости персонала;
1.5.	Гигиенический журнал (сотрудники)
2.	Технология приготовления:
2.1	Технологические карты для приготовления блюд
2.2	Перспективное двухнедельное меню в соответствии требованиям.
2.3	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля
2.4	Программа производственного контроля.
2.5	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2.6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2.7.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
2.8.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
2.9.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
2.10	Ведомость контроля за рационом питания
2.11	Журнал проведения генеральных уборок и рециркуляции воздуха
2.12	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2.13	Журнал учета питания
2.14	Ведомость учета питания
3.	Аренда помещений и оборудования:
3.1	- Подписанный со стороны Исполнителя договор аренды согласно ПСМРК от 25 сентября 2014 года N 344.
3.2.	Акты приема-передачи движимого и недвижимого имущества.
3.3.	Договор технического обслуживания кухонного оборудования, вентиляции, лифтов;
3.4.	Договор поверки кухонного оборудования;
3.5.	Договор на проведение дезинфекции и дератизации;
3.6.	Договор заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности.
3.7.	Паспорта отходов

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕДАЧЕ ДВИЖИМОГО И НЕДВИЖИМОГО ИМУЩЕСТВА

Недвижимое имущество передается после проведения процедуры отбора Исполнителя согласно п. 2 ч. 3.2, п.10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального закона от 17.07.2009 N 173-ФЗ согласно контракта в соответствии ПСМРК от 25.09.2014 г. № 344.

Движимое имущество передается после проведения процедуры отбора Исполнителя согласно п. 2 ч. 3.2, п.10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального закона от 17.07.2009 N 173-ФЗ согласно контракта в соответствии ПСМРК от 25.09.2014 г. № 344.

**Приложение № 5
к Техническому Заданию**

Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче в аренду Исполнителю

Недвижимое имущество

Наименование, технические характеристики и адрес помещений	Общая площадь помещения кв. м.
Нежилые помещения №№ 15, 18, IV, V, общей площадью 75,9 кв. м на первом этаже, нежилые помещения №№ 16-24, 48-57, III, IV, общей площадью 245,2 кв. м в подвале; вход в подвал (№б/н), площадью 27,5 кв. м, расположенные в нежилом здании лит. А, кадастровый номер 90:22:010106:598, по адресу: Республика Крым, г. Симферополь, ул. Павленко, д. 4	348,60

Движимое имущество

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	Инвентарный номер	Количество, шт.	Балансовая стоимость, руб.	Остаточная стоимость, руб.
1.	Аста Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01(3 комфорки, одна полка, подсветка, 1500мм.)	61013400019	1	44 400,00	6 290,00
2.	Аста Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01(2 полки, подсветка, с гастроемкостями, 1500мм.)	61013400020	1	67 080,00	9 503,00
3.	Аста Модуль нейтральный МН-70КМ нейтральный стол(630мм	61013400021	1	18 960,00	0,00
4.	Аста Прилавок д/столовых приборов ПСП-70КМ вся нерж.	61013400022	1	21 360,00	0,00
5.	Аста Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н) -70КМ-С-НШ вся нерж. плоский стол	61013400023	1	97 680,00	0,00
6.	Ванна моечная 1 сек. ВСМ 1/430 (530*530*870. глубина-300мм)	61013400081 61013400082	2	5 724,00 5 724,00	0,00 0,00
7.	Ванна моечная 1 сек. длинная ВСМ 1/530/1210 (1210*630*870)	61013400046	1	15 552,00	0,00
8.	Ванна моечная 2 сек. ВСМ 2/430 (1010*530*870, глубина-300мм)	61013400033 61013400034 61013400035 61013400036	4	10 440,00 10 440,00 10 440,00 10 440,00	0,00 0,00 0,00 0,00
9.	Ванна моечная 3 сек. ВСМ 3/340 (1490*530*870, глубина 300мм)	61013400037	1	14 460,00	0,00
10.	Весы напольные DL-150NCAS Корея	61013400001	1	13 860,00	0,00
11.	Весы настольные 5 кг. CASSW-5 Корея	61013400003 61013400004 61013400005 61013400006 61013400007	5	4 410,00 4 410,00 4 410,00 4 410,00 4 410,00	0,00 0,00 0,00 0,00 0,00
12.	Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-О	61013400071 61013400072	2	37 560,00 37 560,00	0,00 0,00
13.	Зонт вентиляционный ЗВЭ 900-1.5-П	61013400025 61013400026 61013400027	3	19 200,00 19 200,00 19 200,00	0,00 0,00 0,00
14.	Комплект гастроемкостей (23шт)	61013400058 61013400059	2	23 151,00 23 151,00	0,00 0,00

15.	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-250/9Т	61013400069	1	121 200,00	17 170,00
16.	Машина картофелеочистительная МКК-300	61013400095	1	38 256,00	0,00
17.	Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К	61013400024	1	127 200,00	0,00
18.	Машина протирочно-резательная МПР-350М для протирки и нарезки варенных продуктов	61013400094	1	43 458,00	0,00
19.	Мясорубка ТМ-32 с купатницей	61013400002 61013400008 61013400009	3	28 899,00 28 899,00 28 899,00	0,00 0,00 0,00
20.	Пароконвектомат ПКА10-1/1ВМ модель 2012г.	61013400083	1	155 040,00	21 964,00
21.	Пароконвектомат ПКА10-1/1ПМ модель 2012г.	61013400055	1	181 080,00	25 653,00
22.	Плита эл. 4-х конфор. ЭП-4ЖШ стандартная дух.. (1050*897*860 мм. /лицев.нерж/	61013400067	1	52 800,00	7 480,00
23.	Плита эл. 4-х конфор. ЭП-4П без дух.. краш. (1050*850*860)	61013400068	1	37 200,00	0,00
24.	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	61013400056	1	19 800,00	0,00
25.	Подтоварник кухонный ПК-6-2 каркас крашен.	61013400088 61013400089	2	6 840,00 6 840,00	0,00 0,00
26.	Полка для разделочных досок ПКД-600 (600*350*290)	61013400047 61013400048 61013400049 61013400050	4	4 692,00 4 692,00 4 692,00 4 692,00	0,00 0,00 0,00 0,00
27.	Полка кухонная настенная двери купе ПЗК-1200 (1200*400*600)	61013400073	1	14 028,00	0,00
28.	Сковорода электрическая ЭСК-90-0.27-4О	61013400070	1	61 920,00	8 772,00
29.	Сплит AERONIK ASI-12HS4/ASO-12HS4	41013400387	1	21 070,00	0,00
30.	Стеллаж д/сушки и хранения тарелок СКТ-1/1200 (1200*300*1750, 164тар.)	61013400038 61013400039	2	20 472,00 20 472,00	0,00 0,00
31.	Стеллаж кухонный СК-1500/400	61013400096 61013400097 61013400098 61013400099	4	8 184,00 8 184,00 8 184,00 8 184,00	0,00 0,00 0,00 0,00
32.	Стеллаж кухонный СТК-1200/400 (1200*400*1600)	61013400040	1	7 416,00	0,00
33.	Стеллаж кухонный СТК-1200/600 (1200*600*1600)	61013400041 61013400042 61013400043 61013400044 61013400045	5	10 584,00 10 584,00 10 584,00 10 584,00 10 584,00	0,00 0,00 0,00 0,00 0,00
34.	Стеллаж кухонный СТК-1500/600 (1500*600*1600)	61013400051 61013400052 61013400053 61013400054	4	13 068,00 13 068,00 13 068,00 13 068,00	0,00 0,00 0,00 0,00
35.	Стол без борта с полкой решеткой СР-2/1800/600 (1800*600*870)	61013400032	1	7 908,00	0,00
36.	Стол кондит. с бук.столешницей СКР-7-2 (1400*700*860)	61013400085	1	19 200,00	0,00

37.	Стол одностумбовый 1200х600х750	51013600054 51013600055	2	4 826,20 4 826,20	0,00 0,00
38.	Стол предмоечный СПМП-6-5 (1500*671*1072)	61013400028	1	33 960,00	0,00
39.	Стол раздаточный СПМР-6-1 (600*610*950)	61013400029	1	9 600,00	0,00
40.	Стол с бортом с полкой решеткой СР-3/1200/600 (1200*600*870)	61013400062 61013400063 61013400064 61013400065 61013400066	5	4 992,00 4 992,00 4 992,00 4 992,00 4 992,00	0,00 0,00 0,00 0,00 0,00
41.	Стол с бортом с полкой решеткой СР-3/1500/600 (1500*600*870)	61013400074 61013400075 61013400076 61013400077	4	5 856,00 5 856,00 5 856,00 5 856,00	0,00 0,00 0,00 0,00
42.	Стол с бортом с полкой решеткой СР-3/600/600 (600*600*870)	61013400087	1	3 816,00	0,00
43.	Стол с бортом с полкой решеткой СР-3/950/600 (950*600*870)	61013400078 61013400079	2	4 205,00 4 205,00	0,00 0,00
44.	Стол с бортом с полкой решеткой СР- 3/950/700(950*700*870)	61013400060	1	5 652,00	0,00
45.	Тележка-шпилька для гастроёмкостей ТШГ-14-1/1 (14 уровней для GN 1/1, вся нерж.)	61013400057	1	8 925,00	0,00
46.	Тестомес JS-H-40	61013400086	1	54 128,00	0,00
47.	Универсальная кухонная машина УКМ-06 с насадками	61013400010	1	107 360,00	0,00
48.	Фильтр водоумягчитель DVA12 Италия	61013400011 61013400012 61013400013	3	9 760,00 9 760,00 9 760,00	0,00 0,00 0,00
49.	Х/шкаф СВ114-S (ШН 1.4)	51013400001 51013400002 51013400003	3	65 350,00 65 350,00 65 350,00	0,00 0,00 0,00
50.	Хлеборезка АХМ-300А "Янычар"	61013400080	1	47 280,00	0,00
51.	Шкаф для одежды 3-створчатый 1275х400х1866	51013600065 51013600066	2	9 392,80 9 392,80	0,00 0,00
52.	Шкаф для одежды одностворчатый 485х400х1866	51013600064	1	5 192,00	0,00
53.	Шкаф полузакрытый узкий 725х400х1866	51013600056	1	4 106,40	0,00
54.	Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-10-1/1М	61013400084	1	56 280,00	0,00
55.	Шкаф холодильный ШХс-0.5 краш. (700х690х2050) среднетемпературный	61013400090 61013400091 61013400092 61013400093	4	37 800,00 37 800,00 37 800,00 37 800,00	0,00 0,00 0,00 0,00
56.	Электроводонагреватель аккумуляционный ЭВАД- 80/1,6М	61013400031	1	13 685,00	0,00
57.	Электроводонагреватель проточный ЭВПЗ-15 200л/час	61013400030	1	17 182,00	0,00
58.	Зимний комплект к сплит- системе (кондиционер) AERONIKASI-12HS4/ASO- 12HS4		1	5 105,00	0,00
59.	Стул на раме ISOblackV-4		3	2 700,00	0,00

60.	Сушилка для рук BXG-200		1	4 769,00	0,00
61.	Бак 25л. с кр. Эльф		2	610,00	0,00
62.	Бак н/ж 20 л		1	990,00	0,00
63.	Бак н/ж 40 л		2	2 840,00	0,00
64.	Бак н/ж 60 л		2	3 500,00	0,00
65.	Бак пластмассовый		4	45,60	0,00
66.	Бак эмалированный		1	87,00	0,00
67.	Бачок питьевой 20л		1	247,00	0,00
68.	Ведро Эльф Волна с кр. 10л.		2	260,00	0,00
69.	Венчик		1	320,00	0,00
70.	Вилка столовая		100	2 900,00	0,00
71.	Доска разделочная деревянная 24х34		9	1 143,00	0,00
72.	Доска разделочная деревянная 33х45		1	205,00	0,00
73.	Друшlak		1	785,00	0,00
74.	Друшlak с поддоном		1	275,00	0,00
75.	Кастрюля н/ж 10 л		2	2 040,00	0,00
76.	Кастрюля н/ж 2 л		3	1 380,00	0,00
77.	Кастрюля н/ж 3 л		2	1 040,00	0,00
78.	Кастрюля н/ж 5 л		2	1 260,00	0,00
79.	Кисточка кондитерская 18,5*3,5см силиконовая		2	360,00	0,00
80.	Комплект кронштейнов для монтажа кондиционеров		1	595,00	0,00
81.	Контейнер Альтернатива 50л.		2	1 390,00	0,00
82.	Контейнер с кр. Элит прям. (12,5л)		5	2 350,00	0,00
83.	Контейнер с кр. Элит прям. №4(9,5л)		5	1 400,00	0,00
84.	Контейнер Стар Бокс №4 11,5л		7	1 610,00	0,00
85.	Котел 20л		2	7 300,00	0,00
86.	Котел 25л		3	13 860,00	0,00
87.	Котел 37л		3	17 880,00	0,00
88.	Котел 50л		2	14 600,00	0,00
89.	Котел 9.0л		2	5 150,00	0,00
90.	Ложка гарнирная		3	495,00	0,00
91.	Ложка для гарнира		5	890,00	0,00
92.	Ложка для спагетти		1	290,00	0,00
93.	Ложка сервировочная 6,3*47,5 см		2	730,00	0,00
94.	Ложка соусная 70мл		3	544,50	0,00
95.	Ложка столовая		100	2 900,00	0,00
96.	Лопатка L=20см		3	534,00	0,00
97.	Магнитная планка 38см		3	420,00	0,00
98.	Мешок кондитерский 46см хлопок с полиуретаном набор 2шт		1	696,00	0,00
99.	Миска 0,6мм 200х88мм		2	500,00	0,00
100.	Миска 0,6мм 240х98мм		5	1 600,00	0,00
101.	Миска 0,6мм 280х108мм		4	1 480,00	0,00
102.	Миска 0,6мм 320х118мм		4	1 940,00	0,00
103.	Миска 0,6мм 360х128мм		3	1 643,70	0,00
104.	Миска 15л		2	260,00	0,00
105.	Миска 170-180мм		31	2 906,56	0,00
106.	Миска 170-180мм		127	6 350,00	0,00
107.	Миска 4,5л		18	864,00	0,00
108.	Миска 550 см3 ф.653 "Идиллия"		200	11 300,00	0,00

109.	Набор кондитерских насадок пласт. 20шт/наб.		1	2 988,50	0,00
110.	Нож для мяса 120мм		2	960,00	0,00
111.	Нож для овощей 100мм		2	930,00	0,00
112.	Нож для рыбы 300/420мм		2	1 050,00	0,00
113.	Нож для хлеба		2	700,00	0,00
114.	Нож для чистки овощей		2	560,00	0,00
115.	Нож кухонный 150/270мм		2	1 100,00	0,00
116.	Нож поварской 200/335мм		2	1 960,00	0,00
117.	Открывалка для консервных банок 20см, нерж.		2	1 168,00	0,00
118.	Поднос "Десертный", пластик		4	716,00	0,00
119.	Подставка для столовых приборов		2	178,00	0,00
120.	Подтоварник ПТ-40/40		3	12 300,00	0,00
121.	Половник 0,25л		7	1 932,00	0,00
122.	Половник D-16см 1000гр. Нерж.		3	3 570,00	0,00
123.	Пресс для чеснока нерж. 18,5см		1	431,00	0,00
124.	Приспособление для протирки овощей		1	1 508,00	0,00
125.	Прихватка термостойкая для кухни		4	620,00	0,00
126.	Салатник 200 мл.		37	1 184,00	0,00
127.	Салатник 360 см3 ф.653 «Идиллия»		20	760,00	0,00
128.	Салфетница		10	1 150,00	0,00
129.	Сито d=160мм для бульона нерж.		1	365,50	0,00
130.	Сито d=300мм. Нерж.		1	1 379,50	0,00
131.	Скалка бук 300мм		1	306,00	0,00
132.	Скалка бук L=500мм		1	486,00	0,00
133.	Сковорода из нержавеющей стали 32х5см		1	2 750,00	0,00
134.	Сковорода из нержавеющей стали с антипригарным покрытием 24х2,3л		1	1 750,00	0,00
135.	Сковорода с антипригарным покрытием 360х53		1	3 950,00	0,00
136.	Совок для сыпучих продуктов		6	1 380,00	0,00
137.	Сотейник 2,75л конический		1	3 467,00	0,00
138.	Сотейник 5л нерж. С крышк.		1	2 145,00	0,00
139.	Сотейник 7л низкий		1	3 100,00	0,00
140.	Таз круглый «Евро» 5л		8	544,00	0,00
141.	Тарелка 200 мм мелкая ф. 653 «Идиллия»		183	8 784,00	0,00
142.	Тарелка 200 мм мелкая ф. 653 «Идиллия»		109	5 450,00	0,00
143.	Тарелка 200мм глубокая		9	414,00	0,00
144.	Терка 4-х гранная 25см		1	732,00	0,00
145.	Форма сил. для зам. и вып. «Бриоши» 6 порц.		4	3 800,00	0,00
146.	Форма сил. для зам. и вып. «Сердце» 8 порц.		3	3 180,00	0,00
147.	Чайник 3л. нерж.		2	2 072,00	0,00
148.	Чашка чайная 220 Экспресс		82	5 330,00	0,00
149.	Чашка чая 220 мл. Экспресс		85	4 505,00	0,00
150.	Чашка чая 220 Экспресс		13	611,00	0,00
151.	Шен половник №2, 100мл		1	465,00	0,00

152.	Шумовка d=120мм, L=360мм, нерж.сталь		1	175,00	0,00
153.	Шумовка d=150мм, L=360мм, нерж.сталь		1	205,00	0,00
154.	Щипцы универсальные		2	360,00	0,00
155.	Телевизор LG 32LK330		1	6 000,00	0,00
156.	Картофелемялка "Порто" хром с бел. руч. AN50-26		1	195,00	0,00
157.	Нож "Шеф-повар"		1	435,00	0,00
158.	Кастр. средн. ПроЛайн Гастро нерж, 20x12см 3,6л		1	2 440,00	0,00
159.	Кастр. средн. ПроЛайн Гастро нерж, 18x11см 2,7л		1	1 890,00	0,00
160.	Нож д/чист овощей 7,5см, чер		1	55,00	0,00
161.	Нож для мяса		1	380,00	0,00
162.	Нож для помидоров, цитрусовых 12,5см		1	130,00	0,00
163.	Нож для чистки овощей		1	220,00	0,00
164.	Нож универсальный		1	240,00	0,00
165.	Открывалка деревянная		1	28,00	0,00
166.	Скалка дер. с вращ. ручками малая		1	87,00	0,00
167.	Таз "Изобилие" 6л мерный		2	162,00	0,00
168.	Таз "Изобилие" 8л мерный		1	99,00	0,00
169.	Кастр. высок. ПроЛайн Гастро нерж, 24x24см 10,5л		2	6 760,00	0,00
170.	Стул пластик желтый		24	96 000,00	0,00
171.	Стул пластик зеленый		24	96 000,00	0,00
172.	Стул пластик оранжевый		24	96 000,00	0,00
173.	Стол желтый	202301013600005 202301013600006 202301013600007 202301013600008	4	66 000,00	0,00
174.	Стол зеленый	202301013600009 202301013600010 202301013600011 202301013600012	4	66 000,00	0,00
175.	Стол оранжевый	202301013600013 202301013600014 202301013600015 202301013600016	4	66 000,00	0,00
176.	Вертикальные жалюзи, арочные. Ткань «Лайн» три цвета. Размеры: 1860*1840 мм.		4	23 136,00	0,00
177.	Вертикальные жалюзи, арочные. Ткань «Лайн» три цвета. Размеры: 2230*1850 мм.		1	6 972,00	0,00
178.	Весы фасовочные		1	4 830,00	0,00
179.	Шкаф		1	582,00	0,00
180.	Шкаф книжный		1	467,00	0,00
181.	Ящик молочный фин-пак 400x300x270 черн.цвет.		4	1 844,28	0,00
182.	Ящик для овощей и фруктов цвет ассорти 600x400x200 мм перф. пластик.		2	1 273,46	0,00
183.	Чайник мет. 4л.		2	3 540,00	0,00
184.	Терка металлическая 4-х сторонняя нерж.		1	310,00	0,00
185.	Пиала 200мл. белый цвет		100	4 992,00	0,00

186.	Кружка 220мл. белая с ручкой		100	8 400,00	0,00
187.	Ковш нерж.сталь с ручкой 1 л		2	1 654,00	0,00
188.	Доска раздежная 500x300x30мм (бук)		5	4 430,00	0,00
189.	Доска раздежная (бук) 400x250x15мм		3	1 158,00	0,00
190.	Добр миска 550 мл. Идиллия 291Ф34 Белая		50	2 650,00	0,00
191.	Гигрометр психрометрический ВИТ-2		2	700,00	0,00
192.	Гигрометр психрометрический ВИТ-1		4	1 400,00	0,00
193.	Информационный стенд в столовую		1	4 300,00	0,00
194.	Диспансер для жидкого мыла LAIMA PROFESSIONAL ORIGINAL, наливной, 0,5 л, прозрачный		3	1 458,00	0,00
195.	Поднос Эльф Ретро 47*35 247 бежевый		10	1 500,00	0,00
ВСЕГО					96 832,00

Приложение № 6
к Техническому Заданию

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

№ п/п	Наименование предмета закупки	Минимальные требования
1	Макаронные изделия (рожки, ракушки, спагетти)	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
2	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021 Крупа овсяная. Технические условия
3	Крупа гречневая	ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Общие технические условия
4	Пшено	ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия
5	Крупа пшеничная «Артек»	ГОСТ 276-2021 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия
6	Крупа перловая	ГОСТ 5784-2022 Крупа ячменная. Технические условия
7	Крупа манная	ГОСТ 7022-19. Крупа манная. Технические условия
8	Рис	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия
9	Горох	ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условия
10	Фасоль	ГОСТ 7758-2020 Фасоль продовольственная. Технические условия
11	Соль пищевая поваренная йодированная пр-во Россия	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».
12	Чай черный мелко-листовой	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
13	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия
14	Томатная паста	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
15	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81. Лист лавровый сухой. Технические условия
16	Дрожжи хлебопекарные сухие	ГОСТ Р 54845-2011. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия.
17	Масло подсолнечное рафинированное, нерафинированное	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия
18	Мука в/с.	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия»
19	Вафли	ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия
20	Зефир	ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия

№ п/п	Наименование предмета закупки	Минимальные требования
21	Печенье сахарное.	ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия
22	Горох консервированный зеленый, мозговых сортов	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый.
23	Кукуруза консервированная	ГОСТ 34114-2017 Стандарт распространяется на стерилизованные овощные консервы «Кукуруза сахарная»
24	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия
25	Икра кабачковая	ГОСТ Р 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия
26	Огурцы консервированные	ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия
27	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
28	Сахар	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
29	Капуста белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
30	Морковь	ГОСТ 32284-2013 (UNECESTANDARDFFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия
31	Свекла	ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
32	Лук	ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
33	Картофель столовый	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия
34	Яблоки	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
35	Лимон	ГОСТ 34307-2017 Лимоны. Технические условия
36	Банан	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия
37	Изюм	ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия
38	Смесь сухофруктов	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
39	Мясо крупного рогатого скота замороженное. (без кости) Отрубы: тазобедренный без голяшки бескостный, лопаточный без голяшки бескостный, шейный бескостный.	ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
40	Мясо птицы замороженное (филе, окорочка)	ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
41	Сметана 15% жирн.	ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия
42	Молоко свежее 2.5 %	ГОСТ 31449-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко коровье сырое. Технические условия.
43	Творог 9% жирн.	ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия
44	Сыр полутвердый	ГОСТ 32260-2013. Сыры полутвердые. Технические условия
45	Ряженка 4% жирн.	ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия
46	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия
47	Молоко сгущенное 8,5%	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия
48	Кефир	ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия
49	Филе минтая мороженое	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия
50	Яйца куриные в скорлупе свежие	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

№ п/п	Наименование предмета закупки	Минимальные требования
51	Соки из фруктов и овощей	ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия
52	Шиповник сухой	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
53	Ванилин	ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия.
54	Лимонная кислота	ГОСТ 908-2004. Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.
55	Хлеб белый	ГОСТ 58233-2018. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
56	Хлеб ржаной	ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия
57	Хлеб ржано-пшеничный	ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия

**ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ АКТОВ,
РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ИСПОЛНЕНИЕ КОНТРАКТА**

№ п/ п	Реквизиты документа	Наименование
1.	Федеральный закон Российской Федерации от 27 декабря 2012г. №273	«Об образовании в Российской Федерации»
2.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3.	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
4.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
5.	Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
6.	Методические рекомендации МР 2.4.0179-20	Рекомендации по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) общеобразовательных организаций
7.	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21	Методические рекомендации к организации общественного питания населения
8.	Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 07.04.2021 №565/64	«Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ ДОШКОЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ

ПЕРВЫЙ ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
08.30-08.50	10.00-10.20	13.00-13.20	16.00 - 16.20

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-12 КЛАССОВ

(понедельник)

ПЕРВЫЙ ЗАВТРАК

08.00 - 08.20	09.00 - 09.20	10.00 - 10.20
1 - 2 - 3 -4Б классы	4А, 4Б(доп.) - 5 - 6 -7Б, 7В классы	7А - 8 – 12 классы

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

11.10-11.20 – воспитанники пришкольного интерната

ОБЕД

12.00 - 12.20	13.00 - 13.20	14.00 - 14.20
1 - 2 - 3 -4Б классы	4А, 4Б(доп.) - 5 - 6 -7Б, 7В классы	7А - 8 – 12 классы

ПОЛДНИК

15.50 - 16.05	16.25 - 16.40	17.00 - 17.15
1 - 2 - 3 -4Б классы	4А, 4Б(доп.) - 5 - 6 -7Б, 7В классы	7А - 8 – 9 классы

ПЕРВЫЙ УЖИН

19.00 - воспитанники пришкольного интерната

ВТОРОЙ УЖИН

20.30 - воспитанники пришкольного интерната

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-12 КЛАССОВ

(вторник-пятница)

ПЕРВЫЙ ЗАВТРАК

08.00 - 08.20	09.00 - 09.20	10.00 - 10.20
Пришкольный интернат 1 - 2 – 3 классы	4 - 5 - 6 -7Б, 7В классы	7А - 8 – 12 классы

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

11.00-11.10 – воспитанники пришкольного интерната

ОБЕД

12.00 - 12.20	13.00 - 13.20	14.00 - 14.20
1 - 2 - 3 -4Б классы	4А, 4Б(доп.) - 5 - 6 -7Б, 7В классы	7А - 8 – 12 классы

ПОЛДНИК

15.50 - 16.05	16.25 - 16.40	17.00 - 17.15
1 - 2 - 3 -4Б классы	4А, 4Б(доп.) - 5 - 6 -7Б, 7В классы	7А - 8 – 9 классы

ПЕРВЫЙ УЖИН

19.00 - воспитанники пришкольного интерната

ВТОРОЙ УЖИН

20.30 - воспитанники пришкольного интерната

ЗАКАЗЧИК

_____/Л.А. Бевз/
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

_____/Е.В. Евсюкова/
М.П.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Количество, дет. дн	Цена 1 дет. дн, рублей	Сумма, рублей
1	Организация завтрака для детей в возрасте от 4 до 6 лет	620	97,00	60 140,00
2	Организация 2-го завтрака для детей в возрасте от 4 до 6 лет	620	54,46	33 765,20
3	Организация обеда для детей в возрасте от 4 до 6 лет	620	140,36	87 023,20
4	Организация полдника для детей в возрасте от 4 до 6 лет	620	65,34	40 510,80
5	Организация завтрака для детей в возрасте от 7 до 11 лет	6 606	99,25	655 645,50
6	Организация 2-го завтрака для детей в возрасте от 7 до 11 лет	1 358	75,39	102 379,62
7	Организация обеда для детей в возрасте от 7 до 11 лет	6 606	165,62	1 094 085,72
8	Организация полдника для детей в возрасте от 7 до 11 лет	6 388	72,09	460 510,92
9	Организация ужина для детей в возрасте от 7 до 11 лет	461	107,22	49 428,42
10	Организация 2-го ужина для детей в возрасте от 7 до 11 лет	461	27,43	12 645,23
11	Организация завтрака для детей в возрасте от 12 до 18 лет	8 092	116,84	945 469,28
12	Организация 2-го завтрака для детей в возрасте от 12 до 18 лет	1 386	93,61	129 743,46
13	Организация обеда для детей в возрасте от 12 до 18 лет	8 092	201,84	1 633 289,28
14	Организация полдника для детей в возрасте от 12 до 18 лет	6 561	85,58	561 490,38
15	Организация ужина для детей в возрасте от 12 до 18 лет	1 095	113,41	124 183,95
16	Организация 2-го ужина для детей в возрасте от 12 до 18 лет	1 095	32,01	35 050,95
ВСЕГО				6 025 361,91

В т. НДС _____

Всего наименований 16 (Шестнадцать) на общую сумму 6 025 361 (шесть миллионов двадцать пять тысяч триста шестьдесят один) рубль 91 копейка, НДС не облагается.

ЗАКАЗЧИК

ГБОУ РК «ССШИ №1»

Директор

/Л.А. Бевз/

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»

/Е.В. Евсюкова/

М.П.

ФОРМА

Заявка

г. Симферополь _____» _____ 20__ г.

Прошу Вас в период с «____» _____ 20__ по «____» _____ 20__ обеспечить организацию горячего питания для обучающихся (воспитанников) Заказчика согласно фактической численности детей с учетом возрастной категории и приемов пищи:

№ п/п	Категории детей по возрастам	Количество детей по приемам пищи					
		Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
1	в возрасте от 4 до 6 лет						
2	в возрасте от 7 до 11 лет						
3	в возрасте от 12 до 18 лет						

Заявку передал _____
подпись уполномоченного лица Заказчика

Заявку принял _____
подпись уполномоченного лица Исполнителя

ЗАКАЗЧИК
ГБОУ РК «ССШИ №1»
Директор

_____/Л.А. Бевз/
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ
ООО «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»

_____/Е.В. Евсюкова/
М.П.

ФОРМА

Акт о выявленных недостатках по Контракту _____
от _____ 20__ г. № _____

_____ « ____ » _____ 20__ г.

ГБОУ РК «Симферопольская специальная школа-интернат №1», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующе _____ на основании _____, с одной стороны и _____, именуем _____ в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующе _____ на основании _____, с другой стороны составили настоящий Акт о нижеследующем:

- В соответствии с условиями Контракта на оказание услуг _____ от _____ № _____ Исполнитель оказал Заказчику услуги ненадлежащим образом.
 - При приемке оказанных услуг были выявлены следующие несоответствия условиям Контракта: - _____;
- _____;
- _____.
 - Срок для устранения выявленных замечаний/недостатков составляет _____.
- Приложения к Акту:

ЗАКАЗЧИК ГБОУ РК «ССШИ №1» Директор _____/Л.А. Бевз/ М.П.	ИСПОЛНИТЕЛЬ ООО «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ» _____/Е.В. Евсюкова/ М.П.
--	--

 Подпись поставщика

Владелец сертификата:
ЕВСЮКОВА ЕЛЕНА ВЛАДИМИРОВНА
ДИРЕКТОР
ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"

Сертификат:
029823920047b168a0447bd057df7969b3
Действителен с 03.04.2024 по 03.07.2025

Дата и время подписания:
06.06.2024
05:23:21(МСК)

 Подпись заказчика

Владелец сертификата:
Бевз Любовь Александровна
Директор
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ "СИМФЕРОПОЛЬСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №1"

Сертификат:
008c98a85f816e3a0109a1fe7824fb713a
Действителен с 08.12.2023 по 02.03.2025

Дата и время подписания:
11.06.2024
13:30:20(МСК)