

**Контракт N ___22-мз___
оказания услуг по организации школьного питания**

с. Обшаровка

"18" июля 2023 г.

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 1 имени Героя Советского Союза П.М.Потапова с. Обшаровка муниципального района Приволжский Самарской области, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Усачева Сергея Павловича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ «ЮЖНЫЙ», именуемый в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Ларионовой Инны Анатольевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, а совместно именуемые "Стороны", на основании п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. В соответствии с настоящим Контрактом Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Самарской области (далее - Услуги) в ГБОУ СОШ №1 с. Обшаровка муниципального района Приволжский, а Заказчик обязуется оплатить указанные Услуги.

1.2. Под организацией питания в целях настоящего Контракта понимается обеспечение учащихся горячим питанием (приготовление завтраков), и его непосредственная реализация Заказчику согласно примерному 10-дневному меню по заявке Заказчика.

1.3. Приготовление, отпуск питания и буфетной продукции производятся Исполнителем через пищеблок, находящийся на территории или в здании Заказчика, расположенный по адресу: с. Обшаровка, ул. Советская, д.70.

1.4. Исполнитель оказывает Услуги в период с "01" сентября 2023 г. по "31" декабря 2023 г.

1.5. Идентификационный код закупки: 222633005019163300100100020000000244.

2. Обязательства Сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Обеспечивать приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания учащихся в соответствии с заявленным Заказчиком 10-дневным Меню.

В случае внесения изменений в Меню Стороны согласовывают его дополнительно. Новое Меню после утверждения Заказчиком становится неотъемлемой частью настоящего Контракта.

2.1.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

2.1.3. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.

2.1.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным [законом](#) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у

Исполнителя.

2.1.5. Сформировать бригаду для оказания Услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТа.

2.1.6 Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

2.1.7. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.1.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.1.9. Ежедневно вывешивать в школьной столовой Меню, утвержденное Заказчиком.

2.1.10. Совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.1.11. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.12. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.

2.1.13. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.1.14. Обеспечить доставку продуктов питания к Заказчику, вывоз пищевых отходов, текущий ремонт оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также за исключением ремонта канализации, вентиляции и электропроводных и обслуживание весоизмерительных приборов

2.1.15. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

2.1.15.1. Ежедневного Меню и копий ежедневных Меню за ___ прошедших дней.

2.1.15.2. Технологических карт на блюда и изделия по Меню.

2.1.15.3. Товарной накладной, составленной в двух экземплярах, в которой указывается наименование товара, количество товарных единиц; документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых товаров, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.1.15.4. Полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов.

2.1.15.5. Книги отзывов и предложений.

2.1.15.6. Результаты лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

2.1.16. Совместно с Заказчиком осуществлять проверку и подготовку помещений (столовой, производственных цехов для приготовления пищи, буфета) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.

2.1.17. Представлять Заказчику для сверки расчетов ведомость по питанию учащихся и [Акт](#) об оказании услуг (Приложение N ____) ежемесячно не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным.

2.1.18. Дать согласие Заказчику и органам государственного финансового контроля Самарской области на проведение в отношении Исполнителя проверок в связи с получением бюджетных средств по контракту.

2.2. Заказчик обязуется:

2.2.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания учащихся, письменно оповестив Исполнителя о назначенном лице в течение ____ дней с момента заключения настоящего Контракта.

2.2.2. Ежедневно до ____ часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников для обучающихся на следующий день.

2.2.3. Ежедневно осуществлять учет фактически питающихся в ГБОУ СОШ №1 с. Обшаровка муниципального района Приволжский Самарской области.

2.2.4. Обеспечить Исполнителя помещением кухни, торговым, технологическим и холодильным оборудованием, необходимым для осуществления работ по организации питания, с целью соблюдения Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований.

2.2.5. Ежедневно производить бракераж отпускаемой продукции на основании Меню.

2.2.6. Принимать оказанные Исполнителем Услуги ежедневно по [Акту](#) реализации продукции кухни (Приложение N ____).

2.2.7. Совместно с Исполнителем производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.2.8. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой.

2.2.9. По истечении текущего месяца производить с Исполнителем сверку по объемам фактически реализованной продукции кухни не позднее 5-го числа следующего месяца.

2.2.10. Самостоятельно нести расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, расходуемые Исполнителем в связи с исполнением настоящего Контракта. Осуществлять капитальный ремонт оборудования и его замену.

2.2.11. Обеспечить наличие на пищеблоке:

2.2.11.1. Предварительных и фактических ежедневных заявок и [Актов](#) реализации продукции кухни на питание по количеству и стоимости отпущенных за день единиц питания - завтраков.

2.2.11.2. Бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнала проведения С-витаминизации.

2.2.11.3. Официально изданных санитарных правил и норм.

2.2.11.4. Примерного 10-дневного Меню, согласованного с санитарными службами.

2.2.12. Осуществить за свой счет охрану столовой, буфета и оснащение указанных помещений пожарно-охранной сигнализацией.

2.2.13. Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее ___ числа месяца, следующего за отчетным.

2.2.14. Ежемесячно подписывать с Исполнителем **Акт** об оказании услуг.

2.2.15. Оплатить работы Исполнителя в соответствии с условиями настоящего Контракта или представить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания **Акта** об оказании услуг.

2.3. В конце рабочего дня заведующий производством школьной столовой (повар-бригадир), представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют **Акт** реализации продукции кухни в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных **Актов** реализации продукции кухни и Меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.

2.4. В **Акте** реализации продукции кухни указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным Меню и калькуляции, а также количество питающихся. **Акт** составляется на основании фактических заявок и ежедневного Меню.

2.5. Заказчик вправе отказаться от исполнения Контракта при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

2.6. Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Контракту лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков.

3. Стоимость услуг и порядок оплаты

3.1. Цена Контракта составляет 276895 рублей 20 копеек (Двести семьдесят шесть тысяч восемьсот девяносто пять рублей 20 копеек), в том числе НДС-___% что составляет ___рублей___копеек. НДС не подлежит уплате в бюджет в случаях, предусмотренных законодательством о налогах и сборах.

3.2. Стоимость оказанных Услуг, указанных в п. 1.1 настоящего Контракта, определяется фактическими заявками Заказчика на количество завтраков, исходя из стоимости рациона с учетом утвержденного Заказчиком Меню и количества дней оказания Услуг.

3.3. Стоимость рациона составляет:

3.3.1. Завтрак – 67 (шестьдесят семь) рублей 80 копеек на одного обучающегося в день.

3.4. Цена Контракта является твердой на весь срок исполнения Контракта.

3.4. 1. Источник финансирования: федеральный бюджет – 177212 руб. 93 коп.

областной бюджет – 99682 руб.27 коп.

3.5. Оплата оказанных Услуг, предусмотренных в п. 1.1 настоящего Контракта, производится

Заказчиком путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя либо в кассу Исполнителя с выдачей кассового чека ежемесячно не позднее ____ числа текущего месяца на основании подписанного Сторонами Акта об оказании услуг.

3.6. Цена Контракта формируется с учетом налогов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, включает в себя расходы на закупку продовольственного сырья (продуктов питания) и прочие затраты по расфасовке, упаковке, доставке, разгрузке товара, приготовлению и выдаче готового питания Заказчику и иных расходов Исполнителя, необходимых ему для надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.7. 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, сумма, подлежащая уплате Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя) по настоящему Контракту, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанные с оплатой Контракта.

3.8. В случае, когда невозможность исполнения Контракта возникла по вине Заказчика, услуги подлежат оплате в полном объеме.

3.9. В случае, когда невозможность исполнения Контракта по обстоятельствам, за которые ни одна из Сторон не отвечает, Заказчик возмещает Исполнителю фактически понесенные расходы.

3.10. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным Кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии бюджетным и автономным учреждениям, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, Стороны настоящего Контракта могут прийти к соглашению о внесении изменений в настоящий Контракт в части размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг.

4. Ответственность Сторон и форс-мажорные обстоятельства

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность, предусмотренную настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.

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

4.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

4.4. В случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 1000 руб., определенном в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042.

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

4.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и

фактически исполненных Исполнителем.

4.7. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего контракта в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

4.8. При наступлении обстоятельств, указанных в п. 4.7 настоящего контракта, каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону.

Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и по возможности дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему контракту.

4.9. В случае наступления обстоятельств, предусмотренных в п. 4.7 настоящего контракта, срок выполнения Стороной обязательств по настоящему контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

4.10. Если наступившие обстоятельства, перечисленные в п. 4.7 настоящего контракта, и их последствия продолжают действовать более двух месяцев, Стороны проводят дополнительные переговоры для выявления приемлемых альтернативных способов исполнения настоящего контракта.

5. Разрешение споров

5.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении условий настоящего контракта, Стороны будут стремиться разрешать путем переговоров.

5.2. Споры, не урегулированные путем переговоров, разрешаются в судебном порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

6. Срок действия контракта. Порядок изменения и расторжения контракта

6.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания Сторонами и действует по 31 декабря 2023 г.

При исполнении контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.2. Условия настоящего контракта могут быть изменены по взаимному согласию Сторон путем подписания письменного соглашения.

6.3. Расторжение настоящего контракта допускается по соглашению Сторон в одностороннем порядке в случае отказа от питания при отсутствии задолженности со стороны Заказчика либо по решению суда в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

7. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения к настоящему контракту должны быть совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

7.2. Стороны обязуются письменно извещать друг друга о смене реквизитов, адресов и иных существенных изменениях.

7.3. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему контракту третьим лицам без письменного согласия другой Стороны.

7.4. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

7.5. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

7.6. Приложение:

- Техническое задание (Приложение №1);
- Спецификация (Приложение №2).
- Акт об оказании услуг по организации школьного питания (Приложение №3)

8. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:

Исполнитель:

<p>государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 1 имени Героя Советского Союза П.М. Потапова с. Обшаровка муниципального района Приволжский Самарской области Место нахождения: Российская Федерация, 445550, Самарская обл., Приволжский р-н, с.Обшаровка, Советская, 70 Почтовый адрес: Российская Федерация, 445550, Самарская обл., Приволжский р-н, с.Обшаровка, ул. Советская, 70 Телефон/факс: 7-84647-93239 Электронная почта: gbou1@ya.ru ИНН: 6330050191 КПП: 633001001 Банк: ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА РОССИИ//УФК по Самарской области г.Самара БИК: 013601205 Казначейский счет 03224643360000004200 ЕКС 40102810545370000036 л/с 714.65.025.0 Электронная почта: school1_obsh@samara.edu.ru</p> <p>Директор: _____ С.П.Усачев М.П.</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ «ЮЖНЫЙ» Юридический адрес: 443067, Самарская область, г. Самара, Ул.Заводское шоссе, дом 13Б, офис 514/3 ИНН/КПП 6318242475/631801001 ОГРН 1146318003853 р/с 40702810854400037031 к/с 30101810200000000607 в Поволжский банк ПАО Сбербанк г. Самара БИК 043601607</p> <p>Директор _____ Ларионова И.А.</p>
--	---

Техническое задание на оказание услуг

№ п/п	Наименование услуги	Требования к качеству оказания услуги и иные необходимые показатели
1.	услуги по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования	<p>Оказание услуг по организации 1-разового питания детей (завтраки) на базе школьной столовой (далее – питание). Организация питания с соблюдением обязательных санитарно-гигиенических требований является единой услугой, все стадии оказания которой неразрывно связаны между собой, они охватываются единым понятием "организация питания" и включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработка, утверждение и согласование в установленном порядке примерного меню питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, заданием Заказчика не позднее, чем за 5 рабочих дней до начала исполнения Контракта;- приобретение набора продуктов для питания детей в соответствии с 10-дневным меню питания, федеральным законом РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».- доставка на пищеблок школ набора продуктов согласно заявок Заказчика в соответствии с 10-дневным меню питания, федеральным законом РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;- составление для школы ежедневного меню – раскладки на основе примерного 10-дневного меню питания, согласованного с руководителями школ и предоставление его школе;- обеспечение в С - витаминизации третьих блюд;- обеспечение пищеблока школы моющими и дезинфицирующими средствами;- обеспечить согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 необходимый комплект столовой посуды и столовых приборов.- обеспечение столовой в каждом месте оказания услуг кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем (кастрюли, сковороды, половники, салфетки, хлебницы, салфетницы и др.), производственной одеждой).- приготовление и раздачу силами и средствами исполнителя питания согласно ежедневного меню-раскладки и технологических карт в соответствии с нормами СанПин и федерального законодательства на оборудовании и пищеблоках школ;- обеспечение сервировки (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря;- обеспечение производственного контроля. <p>Отпуск питания производится «Исполнителем» через пищеблок, находящийся на территории или здании «Заказчика» по адресу: <u>Самарская область, муниципальный район Приволжский, село Обшаровка, ул. Советская, д.70.</u></p>

Порядок оказания услуги

Заказчик обязуется:

- назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся, а также ведущего учет обучающихся, получающих питание по настоящему контракту и осуществляющего сверку объемов оказанных услуг с «Исполнителем». Письменно известить «Исполнителя» о назначенном лице в течение 5 дней с момента заключения настоящего контракта.

- обеспечить Исполнителю доступ в помещения пищеблока, столовой, оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием (в технически исправном состоянии) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающим соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований.

- обеспечить Исполнителя для оказания услуг качественной водой в соответствии с СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого

водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- представлять заявки о количестве обучающихся. Ежедневно, до 12 часов текущего дня, представитель «Заказчика» при помощи телефона, факса или электронной почты, предоставляет заявку «Исполнителю» о количестве питающихся на следующий день.

- создать бракеражную комиссию в составе 2-х представителей «Заказчика» (в т.ч. председатель комиссии) и представителя Исполнителя для проведения ежедневного бракеража отпускаемой продукции на основании меню. Приказ о назначении бракеражной комиссии довести до Исполнителя.

- принимать оказанные услуги ежедневно по Акту реализации продукции кухни. В конце рабочего дня представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют «Акт реализации продукции кухни» в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных «Актов реализации продукции кухни» и ежедневное меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика. В «Акте реализации продукции кухни» указывается стоимость каждого вида питания, согласно утвержденным меню и калькуляции, а также количество питающихся. Акт составляется на основании фактических заявок к ежедневным меню.

Исполнитель услуги должен обеспечивать соблюдение следующих условий:

- в целях обеспечения безопасности и безвредности, соответствия качества пищевой продукции гигиеническим нормативам осуществлять производственный контроль согласно ст.11 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.09.1999г. на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной в установленном порядке. Копии анализов находятся у Исполнителя.

- сформировать и принять в штат бригаду специалистов, для оказания услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

- использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки в соответствии с санитарными требованиями к транспортировке пищевых продуктов регламентирующими законодательством.

- лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации согласно Приказу Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"

- ежедневно вывешивать меню (рядом с блоком раздачи), утвержденное Заказчиком с указанием выхода и стоимости рациона.

- обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых в пищеблок Заказчика в соответствии требованиям ГОСТов, СанПиН и другой нормативной технической документации.

- совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе из обработки и подготовки к реализации.

- обеспечить пищеблок спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), чистящими и дезинфицирующими средствами, а также средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами и требованиями.

- обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования и содержать его в постоянной исправности во время эксплуатации. Осуществлять текущий ремонт такого оборудования, за

исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также за исключением ремонта канализации, вентиляции и электрощитовых.

- обеспечить соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

- обеспечить за счет собственных средств доставку продуктов питания, вывоз порожней тары и пищевых отходов, обслуживание весоизмерительных приборов.

- обеспечить наличие на пищеблоке необходимой текущей документации, в соответствии с действующими санитарными правилами, а именно:

- примерного 10-тидневного меню (в зависимости от количества учебных дней обучающихся).

- технологических карт на блюда и изделия по меню;
- товарной накладной, составленной в двух экземплярах, в которой указывается наименование товара, количество товарных единиц; документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых товаров, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- книги отзывов и предложений;
- результатов лабораторных исследований производимой продукции по производственному контролю.

Исполнитель обеспечивает ежедневное ведение необходимой документации пищеблока:

- Журнала учета фактически питающихся школьников;
- Актов реализации продукции кухни;
- Журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнала движения скоропортящихся продуктов;
- Журнала учета мероприятий по контролю;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнала «Здоровье»;
- Журнала проведения С-витаминизации;
- Журнала выполнения натуральных норм.
- Официально изданных санитарных правил и норм.

Документы должны соответствовать санитарным правилам.

1. Продукты и продовольственное сырье, используемые для приготовления пищи в школьных столовых для питания обучающихся должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их хранения, перевозок, реализации и использования;

- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека;

- качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2. Гигиенические показатели безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3. Гигиенические показатели по срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Услуги должны быть оказаны в соответствии с:

- 1.Гражданский кодекс РФ (часть 2 глава30);
- 2.Бюджетный кодекс РФ (глава 3 статья 15, глава 4 статья 21, глава 10 статья 72);
- 3.Федеральный закон от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- 4.Федеральный закон от 26.07.2006г. №135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- 5.Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- 6.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ;
7. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ
8. 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»
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "[Гигиенические требования](#) к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001;
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- 11.Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- 14.Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
15. Другими нормативными документами в сфере организации питания и поставки продуктов питания.

Требования к порядку оказания услуги:

Период оказания услуги: **с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г.**

Срок гарантии качества на услуги по контракту устанавливается в течение срока годности изготовленной продукции. Течение гарантийного срока начинается с момента подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг по контракту.

Объем гарантии качества на услуги по контракту устанавливается на весь ассортимент приготовленной продукции.

Заказчик

Исполнитель

Директор: _____ С.П.Усачев

Директор _____ И. А. Ларионова

М.П.

М.П.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуг	Кол-во дето - дней	Стоимость питания на 1 человека в день (руб.)	Общая стоимость (руб.)
1	Услуги по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования	4084.00	67.80	276895.20
Итого: 276895.20				

Заказчик

Исполнитель

Директор: _____ С.П.Усачев

Директор _____ И. А. Ларионова

М.П.

М.П.

**Акт N _____
об оказании услуг**

по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Самарской области

г. _____ " ____ " _____ г.

Общество с ограниченной ответственностью «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ «ЮЖНЫЙ», именуемый в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Ларионовой Инны Анатольевны, действующей на основании Устава, с одной стороны и государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 1 имени Героя Советского Союза П.М.Потапова с. Обшаровка муниципального района Приволжский Самарской области, именуемое далее "Заказчик", в лице директора Усачева Сергея Павловича, действующего на основании Устава, с другой стороны составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Исполнителем по заданию Заказчика и в соответствии с Контрактом от " ____ " _____ 2023 г. N 22-мз оказаны услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Самарской области (далее - Услуги).

2. Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Самарской области (далее - Услуги) оказаны Исполнителем полностью, своевременно и надлежащим образом.

Претензий со стороны Заказчика к Исполнителю не имеется.

3. Стоимость оказанных услуг составила _____ (_____) рублей ____ копеек, в том числе НДС _____ % в размере _____ (_____) рублей ____ копеек (вариант: НДС не облагается на основании _____).

4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:

Исполнитель:

ГБОУ СОШ №1 с.Обшаровка Место нахождения: Российская Федерация, 445550, Самарская обл., Приволжский р-н, с.Обшаровка, Советская, 70 Почтовый адрес: Российская Федерация, 445550, Самарская обл., Приволжский р-н, с.Обшаровка, ул. Советская, 70 Телефон/факс: 7-84647-93239 Электронная почта: gbou1@ya.ru ИНН: 6330050191 КПП: 633001001 Банк: ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА РОССИИ/УФК по Самарской области г.Самара БИК: 013601205 Казначейский счет 03224643360000004200 ЕКС 40102810545370000036 л/с714.65.025.0 Электронная почта: school1_obsh@samara.edu.ru Директор: _____ Усачев С.П. М.П.	Общество с ограниченной ответственностью «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ «ЮЖНЫЙ» Юридический адрес: 443067, Самарская область, г. Самара, Ул.Заводское шоссе, дом 13Б, офис 514/3 ИНН/КПП 6318242475/631801001 ОГРН 1146318003853 р/с 40702810854400037031 к/с 30101810200000000607 в Поволжский банк ПАО Сбербанк г. Самара БИК 043601607 Директор _____ Ларионова И.А.
---	--