

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Симферопольская специальная школа – интернат № 2», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Акриш Анастасии Владимировны, действующего на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью и «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ», в лице директора Евсюкова Юрия Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее совместно именуемые как «Стороны», руководствуясь ч. 1 Постановления СМРК от 30.01.2019 №58 заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА.

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется оказать услуги по объекту: «**Организация питания**» (далее – Услуги), в соответствии с Спецификацией (Приложение 1), Техническим заданием (Приложение № 2) и являющихся неотъемлемой частью контракта, на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом, среднесуточными нормами пищевой продукции по СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

1.3. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся, количеством дней пребывания на территории ГБОУ РК "Симферопольская специальная школа – интернат № 2" и приемами пищи.

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

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

2.1. Цена контракта составляет: **342 876 (триста сорок две тысячи восемьсот семьдесят шесть) рублей 08 коп., освобождение от НДС на основании пп. 38 п. 3 ст. 149 НК РФ.**

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

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

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

2.4. Цена контракта может быть изменена в случаях и порядке, установленных статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

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

2.7. Срок, указанный в п.2.6. настоящего контракта, может быть увеличен в случае отсутствия/задержки поступления денежных средств из соответствующего бюджета.

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

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

2.10. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя) уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

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

В случае подписания Сторонами Акта сверки обязательств по Контракту оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета. При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика.

2.12. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт сверки обязательств по Контракту, указанный в п. 2.5 Контракта, Заказчик вправе не производить оплату по Контракту до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) до возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям.

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

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

3.1. Услуги оказываются Исполнителем по адресу: Российская Федерация, 295017, Крым Респ, г. Симферополь, ул. Федько, 4, пищеблок

3.2. В соответствии с ч 2 ст. 425 «Действие Договора» "Гражданского кодекса Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ Стороны установили, что условия Контракта применяются к отношениям между ними с 01.01.2026 до 31 декабря 2026 года, либо до полного выполнения Сторонами своих обязательств.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Предоставить услуги по организации горячего питания в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта (Приложение № 2). Организация питания осуществляется в соответствии с графиком питания, согласованным с Заказчиком. Меню и график должны быть подготовлены Исполнителем и предоставлены Заказчику не менее чем за один рабочий день до начала оказания услуги по контракту.

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

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

- электрическую энергию по счетчикам;

- воду по счетчикам;

- тепловую энергию согласно расчету, пропорционально площади помещений, используемых для организации питания.

4.1.3. Осуществлять ведение учета, отчетности и расчетов по настоящему контракту.

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

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

4.1.6. Совместно с администрацией Заказчика и представителями обеспечивать контроль качества предоставляемой услуги по обеспечению питания воспитанников Заказчика, ежемесячно (не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным) предоставлять Заказчику ведомости контроля питания.

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

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

4.1.9. Исполнитель обязан оказать услуги в полном объеме и в сроки, предусмотренные настоящим контрактом.

4.1.10. Оказывать услуги своими силами в соответствии с условиями контракта.

4.1.11. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим контрактом и действующим законодательством РФ.

4.2. Исполнитель вправе:

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

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

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

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

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Предоставить Исполнителю помещение и оборудование по адресу оказания услуг для организации питания обучающихся.

4.3.2. В соответствии с контрактом передать, по акту, Исполнителю помещение и иное имущество, необходимого для исполнения настоящего контракта на срок, не превышающий срок исполнения контракта для обеспечения услуги по организации горячего питания обучающихся.

4.3.3. Утверждать меню, в день, предшествующий дню оказания услуги, графики приема пищи учащимися с указанием времени совместно с Исполнителем. При необходимости изменения утвержденного графика одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за два дня.

4.3.4. Своевременно предоставлять сведения Исполнителю об изменении численности обучающихся согласно Техническому заданию (Приложение №2).

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

4.3.6. Осуществлять общий контроль организации питания обучающихся.

4.3.7. Производить оплату услуг в порядке и сроки, предусмотренные настоящим контрактом.

4.3.8. После приемки оказанных услуг (при отсутствии претензий) подписать акт приемки оказанных услуг, акт сверки взаимных расчетов и передать соответствующий экземпляр представителю Исполнителя.

4.3.9. Выполнять обязанности, предусмотренные настоящим контрактом и действующим законодательством РФ.

4.4. Заказчик вправе:

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

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

4.4.3. В случае нарушения Исполнителем требований действующего законодательства по организации горячего питания обучающихся требовать оплаты Исполнителем штрафных санкций в соответствии с условиями настоящего контракта.

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

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

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И СОДЕРЖАНИЮ УСЛУГ

5.1. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности (осеннее-зимний, весеннее-летний), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 – 11, 12-18 лет) и статусу детей (дети, имеющие родителей и дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей). Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

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

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

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

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

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

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком.

5.3. При организации питания обучающихся ГБОУ РК «Симферопольская специальная школа – интернат № 2» не допускается применение полуфабрикатов или иных продуктов быстрого приготовления.

5.4. Исполнитель оказывает услуги по организации:

- ежедневного 6-ти разового горячего питания для обучающихся школы- интерната, включая выходные, праздничные дни и каникулярные периоды.

5.5. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации, согласно перечню пищевых продуктов, Приложение №1 к Техническому заданию.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9. 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. Информация о фактической численности обучающихся и приемах пищи оформляется Заказчиком по форме Заявки на предоставление горячего питания обучающимся и воспитанникам; (Приложение № 3 к Контракту) в бумажной форме, подписывается руководителем Заказчика или иным уполномоченным лицом Заказчика.

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

5.11. 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 приема 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, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

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

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

Строгое соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию производственных помещений и обеденного зала, и мытью посуды.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены.

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

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

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

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

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

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

Обеспечение персонала пищеблока специальной одеждой, а также раздаточным инвентарем.

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

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

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

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

Основанием является приказ руководителя образовательного учреждения о выезде обучающихся.

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

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

5.14. 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».

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

7.1. Исполнитель обязан обеспечить:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года (повара, кухонные работники 1 раз в год);
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, и другие документы, в соответствии с санитарными правилами и действующими нормативными актами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

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

7.3. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, Исполнитель проводит лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований Исполнителем, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 санитарных правил).

8. КОНТРОЛЬ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ

Контроль обеспечения питанием осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ.

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

9.2. Заказчик вправе отказаться от приема оказанных услуг Исполнителем, если услуги будут оказаны с нарушением условий настоящего контракта и технического задания.

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

9.4. Приемка оказываемых по настоящему контракту услуг оформляется универсальный передаточный документ (УПД) по форме утвержденной Приказом ФНС России от 19.12.2023 № ЕД-7-26/970@ (далее - акт приемки), в котором указывается номер и дата заключения настоящего контракта. Исполнитель предоставляет подписанный акт приемки Заказчику в двух экземплярах ежемесячно до 5 (пятого) числа месяца, следующего за расчетным. Заказчик подписывает акт приемки в течение 3 (трех) дней с момента его предоставления Исполнителем. В случае отказа одной из сторон от подписания такого акта, об этом делается соответствующая запись в акте. Сторона, не подписавшая акт приемки, должна мотивировать свой отказ в письменном виде.

10. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ.

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

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

10.3. Качество товара и услуг, поставляемых и оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать требованиям стандартов и норм Российской Федерации.

12. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

12.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

14. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА.

14.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных настоящим Контрактом и действующим законодательством РФ.

14.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:

- Отказ Исполнителя от выполнения услуг предоставления горячего питания обучающимся;
- Существенное нарушение Исполнителем требований к качеству, а именно обнаружение Заказчиком неустраняемых недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков;
- Неоднократное нарушение Исполнителем сроков исполнения обязательств;
- Отступление Исполнителя от условий контракта и его технического задания, нарушения технологического процесса приготовления пищи или иные недостатки последствий исполнения, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми.

14.3. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с пунктом 14.2. настоящего раздела (расходы на проведение экспертизы возмещаются Исполнителем в соответствии с п.14.9 настоящего контракта).

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

14.5. В случае принятия заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, такое решение в соответствии с ч. 12.2 ст. 95 Закона о контрактной системе передается лицу, имеющему право действовать от имени исполнителя, лично под расписку или направляется исполнителю с соблюдением требований законодательства Российской Федерации о государственной тайне по адресу исполнителя, указанному в контракте. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления считается:

1) дата, указанная лицом, имеющим право действовать от имени исполнителя, в расписке о получении решения об одностороннем отказе от исполнения контракта (в случае передачи такого решения лицу, имеющему право действовать от имени исполнителя, лично под расписку);

2) дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю заказного письма, предусмотренного настоящей частью, либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по адресу, указанному в контракте, информации о возврате такого письма по истечении срока хранения (в случае направления решения об одностороннем отказе от исполнения контракта заказным письмом).

14.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

14.7. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

14.8. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

14.9. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

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

Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

14.11. Цена контракта может быть снижена без изменения объема оказанных по контракту услуг, а также без изменения иных условий.

14.12. Если по предложению Заказчика увеличивается или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемых услуг не более, чем на десять процентов – цена контракта изменяется пропорционально объему оказываемых услуг, исходя из установленной в контракте цены объемов оказываемых услуг, но не более, чем на десять процентов цены контракта.

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

14.13. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда и по основаниям предусмотренным настоящим контрактом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

15. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

15.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего контракта и

непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также, которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

15.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

15.3. Если обстоятельства, указанные в п. 15.1 настоящего контракта, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

15.4. Форс-мажорные обстоятельства должны быть документально подтверждены.

16. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ.

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

16.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее (10) десяти календарных дней с даты ее получения.

16.3. К отношениям Сторон по настоящему контракту и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

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

17. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

17.1. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

17.2. В случае изменения Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные настоящим контрактом, переходят к новому Заказчику.

17.3. В части отношений между Сторонами, неурегулированных положениями настоящего контракта, применяется действующее законодательство Российской Федерации.

17.4. Подписанием настоящего контракта Поставщик подтверждает своё соответствие единым требованиям, установленным в части 1 статьи 31 Федерального закона.

18. ПРИЛОЖЕНИЯ

18.1. Приложения являются неотъемлемой частью настоящего контракта:

18.1.1. Приложение 1 – Спецификация;

18.1.2. Приложение 2 – Описание объекта закупки;

18.1.3. Приложение 3 - Форма Заявки на предоставление горячего питания обучающимся и воспитанникам;

18.1.4. Приложение 4 – форма Акта готовности Исполнителя;

19. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Симферопольская специальная школа – интернат № 2»	ООО «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»
295017, Республика Крым, г. Симферополь, ул. И.Федько, 4 ОГРН 1149102125590 ИНН 9102059088 КПП 910201001 Номер казначейского счета 03224643350000003200 БИК 012202102 Банк - ОКЦ № 1 ВВГУ Банка России//УФК по Нижегородской области, г. Нижний Новгород Единый казначейский счет 40102810745370000024	Адрес: 295000, РЕСПУБЛИКА КРЫМ, г.о. СИМФЕРОПОЛЬ, Г СИМФЕРОПОЛЬ, УЛ ПАВЛЕНКО, Д. 2А, ОФИС 3, ПОМЕЩ. 2 ОГРН1149102065221 КПП 910201001 ИНН 9102035880 Филиал "Центральный" Банка ВТБ (ПАО), г. Москва БИК:044525411,

Получатель: Министерство финансов Республики Крым (ГБОУРК «Симферопольская специальная школа-интернат №2», лицевой счет 802Щ8951000) Internat.013@yandex.ru

к/с: 30101810145250000411
р.с. 40702810123700001509
sbalanspit@gmail.com
тел. +7-978-858-00-85

Директор



/А.В.Акриш/

Директор



/Ю. В. Евсюков/

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Категория детей	Ед. измерения	Количество	Цена единицы	Сумма
1	Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 3-6 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) для детей, находящихся в учреждении 8 - 10 часов	штука	77	391,83	30 170,91
2	Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 3-6 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) для детей, находящихся в учреждении 11 - 12 часов	штука	3	522,44	1 567,32
3	Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 7-11 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник)	штука	104	499,48	51 945,92
4	Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 7-11 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин)	штука	105	665,97	69 926,85
5	Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 12 лет и старше по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник)	штука	119	585,96	69 729,24
6	Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 12 лет и старше по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин)	штука	153	781,28	119 535,84
7	Итого, руб.:	X	X	X	342 876,08

ЗАКАЗЧИК

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Симферопольская специальная школа – интернат № 2»

Директор

 А.В.Акрипш

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»



Директор

/Ю. В. Евсюков/

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ
(ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ)

1. ИМЕНОВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ,
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

№п/п	Наименование	Ед. измерения	К-во	ОКПД 2
1.	Организация горячим питанием	усл. ед.	1	56.29.20.120 (Услуги школьных столовых и кухонь)

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

№п/п	Наименование	Содержание
1.	Место оказания услуги	Российская Федерация, 295017Крым.Респ, г. Симферополь, ул.Федько,4, пищеблок
2.	Срок оказания услуги.	Ежедневно со дня, следующего за днем подписания «Акта готовности персонала и технических средств Исполнителя к исполнению Контракта»
3.	Порядок оказания услуги	
3.1	Приготовление пищи	На пищеблоке Заказчика, сдающего в аренду Исполнителю персоналом Исполнителя.
3.2	Прием пищи	В столовой заказчика, сданной в аренду Исполнителю.
3.3	Поставка продуктов.	Силами и средствами Исполнителя.
3.4	Прием и хранение продуктов	В складских помещениях Заказчика, сданных в аренду Исполнителю
3.5.	Персонал	В смене не менее пяти чел. (таблица 6.19 Раздела 6 СанПин 1.2.3685-21).
3.6.	Применение принципов ХАССП (НАССР)	В соответствии с ГОСТ Р 56671-2015

3. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

№п/п	Наименование	Содержание
1.	Организация питания	
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 приготовлсния блюд	Разрабатывает Исполнитель, согласовывает с Заказчиком.
1.3.	Перспективное 2-х недельное меню. (п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Разрабатывает Исполнитель, согласовывает с Заказчиком через три дня после заключения Контракта.
1.4.	Ежедневное меню	Разрабатывает Исполнитель, согласовывает у Заказчика за день до использования
2.	Питание	
2.1	Периодичность	6-ти разовое, Завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

2.2.	Доставка питания	Специализированными транспортными средствами Исполнителя согласно требованиям 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 через три дня после 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) Прил. 4,5	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 Заказчик.
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 через три дня после заключения Контракта.
4.2.	Документы персонала	
4.2.1.	Дипломы, свидетельства о проф. подготовке (переподготовке)	Представляет Исполнитель через три дня после заключения Контракта или при приеме на работу сотрудника.
4.2.2.	Медицинские книжки персонала с пройденным медосмотром;	Представляет Исполнитель через три дня после 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 через три дня после заключения Контракта или при приеме на работу сотрудника.
4.2.4.	- Справки об отсутствии судимости персонала;	Представляет Исполнитель через три дня после заключения Контракта или при приеме на работу сотрудника.
4.3.	Курсовая гигиеническая подготовка.	Согласно программе произв. контроля за счет Исполнителя.
4.4.	Периодический мед. осмотр.	Ежегодно за счет Исполнителя.

**ПОРЯДОК
ПЕРЕДАЧИ ОБЪЕКТА, ДОПУСК К РАБОТЕ РАБОТНИКОВ ИСПОЛНИТЕЛЯ**

Исполнитель через три дня после заключения Контракта представляет Заказчику документы согласно перечню. По результатам проверки готовности Исполнителя к исполнению обязательств по контракту составляется акт.

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

№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
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;
3.4.	Договор поверки кухонного оборудования;
3.5.	Договор заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности.
3.6.	Паспорта отходов
3.7.	Договор на проведение дератизации и дезинсекции

5. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕДАЧЕ ДВИЖИМОГО И НЕДВИЖИМОГО ИМУЩЕСТВА

Недвижимое имущество передается после проведения процедуры отбора Исполнителя согласно п.6 ч. 1 ст. 17.1 Федерального закона от 17.07.2009 N 173-ФЗ согласно контракту, в соответствии ПСМРК от 25.09.2014 г. № 344.

Движимое имущество передается после проведения процедуры отбора Исполнителя согласно п.6 ч. 1 ст. 17.1 Федерального закона от 17.07.2009 N 173-ФЗ согласно контракту, в соответствии ПСМРК от 25.09.2014 г. № 344.

**6. ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ АКТОВ,
РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ИСПОЛНЕНИЕ КОНТРАКТА.**

№ п/п	Реквизиты документа.	Наименование.
1.	Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"
3.	СанПиН 1.2.3685-21	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
4.	ГОСТ Р 56671-2015.	Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП.
5.	СанПиН 2.3.2.1078-01	"Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Симферопольская специальная школа – интернат № 2»	ООО «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»
Директор  _____ /А.В.Акриш/	 Директор _____ / Ю.В. Евсюков /

Форма

Заявка на предоставление горячего питания обучающимся и воспитанникам
на _____ 2026г

Наименование	Количество
Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 3-6 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) для детей, находящихся в учреждении 8 - 10 часов	
Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 3-6 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) для детей, находящихся в учреждении 11 - 12 часов	
Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 7-11 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник)	
Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 7-11 лет по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин)	
Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 12 лет и старше по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник)	
Услуги по организации горячего питания детей в возрасте 12 лет и старше по меню (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин)	

Ответственный _____

Директор

А.В.Акриш

ЗАКАЗЧИК Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым «Симферопольская специальная школа – интернат № 2» Директор  /А.В.Акриш/	ИСПОЛНИТЕЛЬ ООО «СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»  Директор / Ю.В. Евсюков /
---	---

Форма

АКТ
готовности Исполнителя к
выполнению обязательств по Контракту № 2025/01/01 от "16" января 2026 г.

Комиссией в составе:

№ п/п	Должность	Должность по штату	Фамилия, иниц.
1.	Председатель комиссии.		
2.	Член комиссии		
3.	Член комиссии		
4.	Член комиссии		
5.	Член комиссии		

Была проверена готовность ООО « _____ » (Наименование Исполнителя) к исполнению обязательств по контракту от « __ » ____ 2026 № _____. В ходе проверки, были проверены документы, указанные в Приложении №2 Контракта.

По результатам проверки выявлено:

№п/п	Наименование	Должно быть	Представлено
1.	Персонал:		
1.1.	- Дипломы, свидетельства о проф. подготовке (переподготовке)	по кол-ву работников	
1.2.	- Медицинские книжки персонала с пройденным медосмотром;	по кол-ву работников	
1.3.	- Отчетные документы курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;	по кол-ву работников	
1.4.	- Справки об отсутствии судимости персонала;	по кол-ву работников	
2.	Технология приготовления:		
2.1	Технологические карты для приготовления блюд	1	
2.2	Перспективное двухнедельное меню.	Весна	
2.3	- Договор с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторно-инструментальных исследований согласно программе производственного контроля	1	
2.4	Программа производственного контроля.	1	
2.5	- "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья";	1	
2.6	- "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции";	1	
2.7.	- "Гигиенический журнал (сотрудники)";	1	
2.8.	- "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд";	1	