

**ОБЪЯВЛЕНИЕ  
О ВЫБОРЕ ЕДИНСТВЕННОГО ПОСТАВЩИКА**

**«Оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное  
общее образование и обучающихся льготных категорий 1-11 классов МБОУ «ЗСШ»  
ИКЗ: 233911008691391100100100020005629244**

№ п/п	Наименование	Информация
	Наименование заказчика, контактная информация	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым» ИНН / КПП9110086913/ 911001001 ОГРН 1149102176530 Юридический (почтовый) адрес: 297493, Российская Федерация, Республика Крым, г. Евпатория, пгт. Заозерное, ул. Аллея Дружбы, 91 Телефон: +7 (36569) 2-23-48 Электронная почта: <a href="mailto:school_zaozernenskay@crimeaedu.ru">school_zaozernenskay@crimeaedu.ru</a> Должностное лицо заказчика, ответственное за заключение контракта: Ляшкова Галина Николаевна
	Основание проведения закупки у единственного поставщика	Постановление Совета министров Республики Крым от 29 марта 2022 года № 182 «О мерах по реализации положений части 2 статьи 15 Федерального закона от 8 марта 2022 года № 46-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»
	Наименование и описание объекта закупки (товара, работы, услуги)	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий 1-11 классов МБОУ «ЗСШ»  Работы должны быть выполнены в полном объеме в соответствии с техническим заданием.
	Место выполнения работ	Республика Крым, г. Евпатория, пгт. Заозерное, ул. Аллея Дружбы, 91
	Срок выполнения работ	Оказание услуг осуществляется с 09 января по 30 декабря 2023 г. за исключением выходных дней, общегосударственных праздников и каникулярного периода.
	Начальная (максимальная) цена контракта	3 534 531,20 рублей (три миллиона пятьсот тридцать четыре тысячи пятьсот тридцать один рубль 20 копеек).
	Источник финансирования	Федеральный бюджет и средства бюджета муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым на 2023 год.
	Авансирование по контракту, казначейское сопровождение	Не предусмотрено
	Условия оплаты по контракту	Оплата по Контракту осуществляется в безналичном порядке путем перечисления денежных средств со счета Заказчика на счет Исполнителя. Оплата по Контракту за оказанные услуги осуществляется Заказчиком в течение 15 рабочих дней со дня подписания Сторонами документа о приемке услуг (акта приема-передачи услуг) на основании следующих документов: счета, сводной ведомости по питанию учащихся, ведомостей по питанию учащихся (ежедневных).
	Размер обеспечения заявок на участие	Не предусмотрено

№ п/п	Наименование	Информация
	Размер обеспечения исполнения контракта, порядок предоставления и требования к обеспечению	10% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 353453,12 руб. (Триста пятьдесят три тысячи четыреста пятьдесят три руб. 12 коп.). Порядок предоставления: контракт заключается только после предоставления участником, с которым заключается контракт, обеспечения исполнения контракта. Обеспечение исполнения контракта должно быть предоставлено одновременно с пописанным экземпляром контракта.
	Размер обеспечения гарантийных обязательств, порядок предоставления и требования к обеспечению	Не предусмотрено
	Место, дата и время подачи заявок на участие	Республика Крым, г. Евпатория, пгт. Заозерное, ул. Аллея Дружбы, 91 Подача заявок осуществляется с 05.12.2022 г. до 09.12.2022 г. (включительно) с 9-00 ч. до 17-00 ч. (по московскому времени), обеденный перерыв: с 13-00 ч. до 14-00 ч.
	Лицо, ответственное за прием заявок на участие	Волкова Елена Николаевна – специалист в сфере закупок тел. +7 (36569) 2–23-48
	Место и срок рассмотрения заявок и выбора единственного поставщика	Республика Крым, г. Евпатория, пгт. Заозерное, ул. Аллея Дружбы, 91 Не позднее трех рабочих дней с момента окончания срока подачи заявок на участие.
	Порядок подачи заявок на участие и перечень документов, которые должны быть представлены участниками закупки	Заявки подаются в письменной форме. Документы, входящие в состав заявки, должны быть прошиты, скреплены подписью и печатью (при наличии). Перечень документов: 1. Сведения об исполнителе – информационная карта предприятия (наименование, ИНН, местонахождение, банковские реквизиты, должность и ФИО руководителя, контактные телефоны, адрес электронной почты); 2. Согласие (подтверждение) на выполнение работ в соответствии с условиями контракта; 3. Предложение о цене контракта на выполнение работ; 4. Декларация о соответствии требованиям, установленным пунктами 3-11 части 1 статьи 31 Федерального закона № 44-ФЗ; 5. Декларация об отсутствии в реестре недобросовестных поставщиков; 6. Приказ о назначении руководителя; 7. Копия устава; 8. Выписка из ЕГРЮЛ (ЕГРИП), полученная не ранее, чем за 6 месяцев до подачи документов; 9. Копия свидетельства ИНН; 10. Копия свидетельства (уведомления) о постановке на учет в налоговом органе; 11. Решение об одобрении крупной сделки; 12. Сведения об опыте работы (перечень контрактов, исполненных без применения неустоек (штрафов, пеней) - за три года, предшествующих подаче сведений, исполненных без применения штрафных санкций.

## ПРОЕКТ КОНТРАКТ №

на оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное  
общее образование и обучающихся льготных категорий 1-11 классов МБОУ «ЗСШ»

ИКЗ: 233911008691391100100100020005629244

г. Евпатория

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЗАОЗЕРНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»  
(МБОУ «ЗСШ») (именуемый в дальнейшем «Заказчик»), в лице директора Ляшковой Галины  
Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

\_\_\_\_\_ именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице \_\_\_\_\_,  
действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, в дальнейшем именуемые  
«Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, в  
соответствии с 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»  
(далее – Федерального закона № 44-ФЗ), заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о  
нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по обеспечению горячим питанием (завтрак) учащихся 1-4 классов, учащихся льготных категорий 5-11 классов, горячим питанием (обед) учащихся льготных категорий 1-4 и 5-11 классов (далее - услуги) в объеме, с условиями и характеристиками, установленными Описанием объекта закупки (Приложение 1), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги за счет средств бюджета муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым и Федерального бюджета.

1.2. Объем услуг, указанный в пункте 1.1 настоящего контракта, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену контракта, указанную в пункте 2.1 настоящего контракта.

1.3. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся бесплатным питанием в пределах выделяемых бюджетных средств, с соблюдением необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи, (или из иных источников финансирования) при пятидневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписания учебных занятий).

1.4. Отпуск питания производится через специализированное помещение, предназначенное для организации питания обучающихся и находящегося на территории Заказчика.

1.5. График предоставления горячего питания утверждается директором муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым».

1.6. Двухнедельное меню и ассортиментный перечень блюд согласовывается с Территориальным отделом по городу Евпатории Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю и утверждается Заказчиком. Изменение двухнедельного меню и ассортиментного перечня блюд без согласования с Территориальным отделом по городу Евпатории Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю не допустимо.

1.7. Двухнедельное меню разрабатывается Исполнителем для следующих категорий:

- обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются одноразовым питанием (завтрак);
- обучающихся 1-4-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (обед);
- обучающихся 5-11-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (завтрак и обед);
- обучающихся 1-4-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (обед);
- обучающихся 5-11-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (завтрак и обед).

## 2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена контракта (стоимость услуг) составляет **3 534 531,20** рублей (три миллиона пятьсот тридцать четыре тысячи пятьсот тридцать один рубль 20 копеек) в т. ч. НДС и в том числе услуги по обеспечению горячим питанием учащихся 1-4 классов (завтрак) из Федерального бюджета **2075086,30** руб., услуги по обеспечению горячим питанием учащихся льготных категорий (обед) из бюджета муниципального образования городской округ Евпатория **1459444,90** руб.

2.2. Цена контракта, указанная в пункте 2.1 раздела 2 настоящего контракта, является твердой и определяется на весь срок его исполнения.

2.3. Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг, являющиеся предметом настоящего контракта, в том числе расходы Исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения контракта.

2.4. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объема и качества услуг, и иных условий контракта.

2.5. В случае, если контракт заключается с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, в контракт включается обязательное условие об уменьшении суммы, подлежащей уплате физическому лицу, на размер налоговых платежей, связанных с оплатой контракта.

2.6. Изменение существенных условий контракта (цены) при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях: 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 единицы товара, работы или услуги, 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.

## 3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

3.1 Оказание услуг осуществляется с **09 января по 30 декабря 2023 г.** за исключением выходных дней, государственных праздников и каникулярного периода.

3.2. Исполнитель соблюдает требования, предъявляемые к деятельности организации общественного питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2010 № 32.

3.3. Оказание услуг (доставка готовой продукции – горячее питание) осуществляется Исполнителем по адресу: Российская Федерация, 297493, Крым Респ, Евпатория г, Заозерное пгт, ул. Аллея Дружбы, дом 91.

3.4. Оплата по Контракту осуществляется за счет средств Федерального и местного бюджета муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым на 2023 год.

3.5. Оплата по Контракту осуществляется в безналичном порядке путем перечисления денежных средств со счета Заказчика на счет Исполнителя. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика на расчетный счёт Исполнителя, указанный в настоящем контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнителя он обязан в двухдневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчётного счёта. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем контракте счёт Исполнителя, несёт Исполнитель.

3.6. Оплата по контракту за оказанные услуги осуществляется Заказчиком один раз после представления Исполнителем следующих документов на оплату:

а) счета;

б) акта приема-передачи услуг в двух экземплярах (один экземпляр для Заказчика и один экземпляр для Исполнителя);

в) сводной ведомости по питанию учащихся;

г) ведомостей по питанию учащихся (ежедневных).

3.7. На всех документах, перечисленных в подпунктах «а» – «г» пункта 3.6 контракта, должны быть указаны наименование Заказчика, Исполнителя, номер и дата контракта, даты оформления и подписания документов.

3.8. Заказчик и Исполнитель проводят сверку расчетов за питание ежеквартально на основании отчетов, предоставляемых Заказчику, подписанных сторонами, в период с 01 по 05 число каждого месяца, следующего за отчетным.

3.9. По окончании исполнения Сторонами обязательств по контракту в течение 3 дней Стороны подписывают Акт сверки расчетов.

#### **4. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН**

4.1. На период действия Контракта **Исполнитель обязуется:**

4.1.1. Соблюдать требования:

- СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2010 № 32

- Постановления Совета министров Республики Крым от 27.07.2016 г. № 360 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 г. № 556»;

- Совместный приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 г. № 565/64 «Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым».

- Постановления администрации г. Евпатории Республики Крым № 2187-п от 30.12.2015г. «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым» (с изменениями);

- Постановление администрации города Евпатории Республики Крым от 31.01.2022 г. № 150-п «Об установлении стоимости питания для обучающихся льготных категорий в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым».

4.1.2. Иметь договор с ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе Федерального значения Севастополе» на проведение производственного контроля;

4.1.3. Осуществлять приготовление блюд и организацию технологического процесса в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

- 4.1.4. Осуществлять приобретение продуктов питания, используемых для приготовления блюд, надлежащего качества, в соответствии с документами, подтверждающими их качество и безопасность, согласно заключенным договорам на поставку;
- 4.1.5. Обеспечить соответствие оказанных услуг предъявляемым к ним требованиям законодательства Российской Федерации.
- 4.1.6. Устранить недостатки оказанных услуг в течение 3-х рабочих дней с момента заявления о них Заказчиком, нести расходы, связанные с устранением данных недостатков.
- 4.1.7. Гарантировать качество оказанных услуг.
- 4.1.8. Предоставлять Заказчику полную и точную информацию об услугах, а также о ходе исполнения своих обязательств по настоящему Контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.
- 4.1.9. Согласовывать ежедневное меню с Заказчиком (на основании двухнедельного меню, согласованного с Территориальным отделом по городу Евпатории Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю).
- 4.1.10. Обеспечивать своевременное обеспечение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с двухнедельным меню.
- 4.1.11. Производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
- 4.1.12. Обеспечивать обслуживание учащихся общеобразовательного учреждения по графику предоставления основного (горячего) питания и питания льготных категорий учащихся, утвержденному Заказчиком.
- 4.1.13. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий учащихся в соответствии с действующим законодательством.
- 4.1.14. В пищеблоке столовой Исполнителя должны находиться:
- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших завтрак и/или обед;
  - калькуляция цен на каждое блюдо согласно 2-х недельного меню;
  - бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);
  - бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
  - двухнедельное меню, согласованные с Территориальным отделом по городу Евпатории Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, ежедневное меню, меню-раскладки;
  - технологические карты, утвержденные Исполнителем;
  - приходные документы на продукцию;
  - документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продоваров (сертификаты соответствия, ярлыки удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
  - личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
  - журнал витаминизации готовых блюд;
  - журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;
  - журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
  - журнал учета мероприятий по контролю;
  - «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;
  - протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
  - нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);

- документы поставщика сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);
- книга отзывов и предложений.
- Инструкции по производственному процессу пищеблока
- Должностные инструкции работников пищеблока

4.1.15. Оказывать услуги в точном соответствии с представленными спецификацией и принимать на себя обязательство оказания услуг, соответствующие по качеству стандартам и требованиям:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2010 № 32;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПин 2.4.2.2821-10,
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утверждённые постановлением Главного государственного врача РФ от 21.05.2003г. и иными нормативными актами в области организации детского питания.

#### **4.2. Исполнитель вправе:**

4.2.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приемке и оплате стоимости услуг по настоящему контракту.

#### **4.3. Заказчик обязуется:**

4.3.1. Принять оказанные услуги по документу о приемке оказанных услуг.

4.3.2. Оплатить стоимость услуг, оказанных Исполнителем согласно условиям настоящего контракта.

4.3.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

4.3.4. Назначить ответственное лицо за организацию услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий учащихся из числа своих сотрудников.

#### **4.4. Заказчик вправе:**

4.4.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

4.5. При исполнении контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которые являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ**

5.1. Качество услуг, оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего контракта.

5.2. На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

5.3. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение установленного гарантийного срока. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, в течение 1 рабочего дня с момента направления претензий со стороны Заказчика, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства

Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в течение 1 рабочего дня с момента направления претензий со стороны Заказчика.

5.4. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

5.5. Течение гарантийного срока прерывается на время устранения недостатков, возникших по вине Исполнителя.

## **6. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ И СРОКИ ПРИЕМКИ**

6.1. Ежедневно бракеражная комиссия в составе трех человек (медицинского работника, заместителя директора, директора) обязана осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал и журнал учета сроков поставляемой продукции), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков комиссия отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены Заказчиком Исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуг незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта. В противном случае Исполнитель считается просрочившим срок оказания услуг и несет ответственность, согласно раздела 8 настоящего контракта.

6.2. Факт окончательного оказания услуг Исполнителем и их получения Заказчиком должен быть подтвержден актом оказанных услуг.

6.3. По завершении оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику два экземпляра подписанного Исполнителем акта оказанных услуг, счета и иных документов, предусмотренных контрактом. Акт оказанных услуг должен соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, и содержать следующие сведения:

- перечень, объем и стоимость оказанных Исполнителем услуг;
- дату получения услуг;
- наименование, номер и дату контракта.

6.4. По окончании приемки оказанных услуг при отсутствии у Заказчика претензий относительно качества оказанных услуг Заказчик, директор МБОУ «ЗСШ» и Исполнитель в течение 3 рабочих дней подписывают акт оказанных услуг.

6.5. Датой окончания сдачи-приемки оказанных услуг считается дата подписания Сторонами акта оказанных услуг.

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания и действует до **30 декабря 2023 г.**, а в части взаиморасчетов до полного их исполнения.

7.2. Правоотношения по настоящему Контракту вступают в силу и становятся обязательными для сторон с момента его подписания.

## **8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

8.1. За неисполнение и (или) ненадлежащее исполнение условий контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В случае привлечения к исполнению контракта соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по контракту несет Исполнитель.

8.2. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном [Правилами](#) определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения Исполнителем (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа,

начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом».

8.3. 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).

8.4. В случае нарушения Исполнителем срока представления документов, предусмотренного [пунктом 3.6](#) контракта, Заказчик не несет ответственность, установленную [пунктом 8.3](#) контракта.

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

8.6. В случае просрочки 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).

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

## **9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ФОРС-МАЖОР)**

9.1. Ни одна из Сторон не будет нести ответственность за полное или частичное неисполнение любого, предусмотренного настоящим контрактом, обязательства, если неисполнение будет являться следствием таких обстоятельств как наводнение, пожар, землетрясение, иные стихийные бедствия, военные действия, принятие законодательных актов РФ, препятствующих выполнению настоящего контракта, возникших после его заключения.

9.2. Сторона, заявившая о наступлении обстоятельств форс-мажора, обязана подтвердить их в течение 20 (двадцать) дней надлежащим образом оформленной справкой уполномоченного государственного органа. Отсутствие названного подтверждения в дальнейшем лишает Сторону возможности ссылаться на форс-мажорные обстоятельства.

9.3. Если любое из вышеперечисленных обстоятельств непосредственно повлияет на сроки выполнения обязательств, то таковые изменяются соразмерно периоду существования таких обстоятельств.

9.4. Если любое из перечисленных обстоятельств длится более одного месяца, Стороны по взаимному согласию могут отказаться от дальнейшего исполнения условий контракта.

## **10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

10.1. Споры, разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего контракта, будут по возможности разрешаться путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий, стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд.

10.3. Стороны предусмотрели претензионный порядок рассмотрения споров. Претензия одной из сторон должна быть рассмотрена получившей Стороной в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения и с направлением письменного ответа.

## **11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

11.1. Во всем, что не предусмотрено контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.2. Обязательства по контракту считаются выполненными Исполнителем после подписания Сторонами Акта об исполнении обязательств по контракту (приложение № 3 к контракту). Стороны подписывают Акт об исполнении обязательств по контракту (приложение № 3 к контракту) на основании документов, предусмотренных подпунктами «а» – «г» пункта 3.6 контракта. Заказчик в течение 3 дней со дня получения от Исполнителя Акта об исполнении

обязательств по контракту (приложение № 3 к контракту), направляет Исполнителю подписанный Акт об исполнении обязательств по контракту (приложение № 3 к контракту) или мотивированный отказ от подписания, в котором указываются недостатки и сроки их устранения. После устранения недостатков, Стороны подписывают Акт об исполнении обязательств по контракту (приложение №3 к контракту).

11.3. Все споры и разногласия в связи с исполнением контракта, разрешаются путем переговоров. Если по результатам переговоров Стороны не приходят к согласию, дело передается на рассмотрение в Арбитражный суд.

11.4. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, идентичных по содержанию и имеющих одинаковую юридическую силу, один – для Исполнителя, один – для Заказчика.

11.5. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

11.6. Контракт может быть, расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

11.7. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.8. Приложения к контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение 1. Описание объекта закупки;

Приложение 2. Меню;

Приложение 3. Акт об исполнении обязательств по контракту.

## 12. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

### Заказчик

### Исполнитель

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Заозерненская средняя школа города  
Евпатории Республики Крым»,  
297493, Российская Федерация, Республика  
Крым, г. Евпатория, пгт. Заозерное, ул. Аллея  
Дружбы, 91  
ЕКС 40102810645370000035  
Номер казначейского счета  
03234643357120007500  
Отделение Республика Крым Банка России /  
УФК по Республике Крым г. Симферополь  
ОГРН 1149102176530  
ОКПО 00804796  
КПП 911001001  
ИНН 9110086913  
БИК ТОФК 013510002

Директор МБОУ «ЗСШ»

\_\_\_\_\_/Г. Н. Ляшкова/

МП

### ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Питание в общеобразовательном учреждении – Заозерненской средней школе города Евпатории Республики Крым организуется путем доставки в специальных изотермических емкостях для приготовленных блюд готовой продукции (горячее питание), согласно утвержденному меню, специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, раздачи готовых блюд в одноразовой посуде в специализированном помещении, предназначенным для организации питания обучающихся, с полным соблюдением обязанностей контракта каждой из сторон. Доставляемое горячее питание (1-2 раза в день) должно быть качественным, рационально сбалансированным, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов

2. Объемы услуг по организации питания учащихся МБОУ «ЗСШ»:

№ п/п	Наименование услуги	Категории учащихся	Цена за единицу услуги (руб.)	Количество питающихся	Количество дней	Количество чел.×дней	Сумма
1.	Организация горячего питания в МБОУ «Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым» (завтрак)	Льготные категории обучающихся 5-11 кл.: - детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей.	61,25 Р	30	170	5100	312375,00 Р
2.		Льготные категории обучающихся 5-11 кл.: детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	77,18 Р	9	170	1530	118085,40 Р
3.		Льготная категория обучающихся 1-4 кл.: - детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей.	76,04 Р	25	170	4250	323170,00 Р
4.		Льготные категории обучающихся 5-11 кл.: д- детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей.	86,30 Р	30	170	5100	440130,00 Р
5.		Льготная категория обучающихся 1-4 кл.: детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	98,40 Р	6	170	1020	100368,00 Р
6.		Льготная категория обучающихся 5-11 кл.: детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	108,05 Р	9	170	1530	165316,50 Р

							1459444,90Р
7.	Организация горячего питания в МБОУ «Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым» (завтрак)	Обучающиеся 1-4 классов	60,13 Р	203	170	34510	2075086,30 Р
ИТОГО:							3534531,20 Р

Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность обучающихся может меняться в зависимости от дней недели (учебные дни, выходные, праздничные и каникулярные дни). При этом такие изменения должны производиться заблаговременно, до начала очередного дня оказания услуг.

3. Общий период предоставления услуг- с **09 января по 30 декабря 2023 г.** за исключением выходных дней, общегосударственных праздников и каникулярного периода.

**«ЗАКАЗЧИК»**

**«ИСПОЛНИТЕЛЬ»**

Директор МБОУ «ЗСШ»

Г.Н. Ляшкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

МП

А К Т  
ОБ ИСПОЛНЕНИИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ПО КОНТРАКТУ  
ОТ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЗАОЗЕРНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ» (МБОУ «ЗСШ») (именуемый в дальнейшем «Заказчик»), в лице директора Ляшковой Галины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», с соблюдением требований Федерального Закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации, составили настоящий Акт о следующем:

Исполнителем представлены следующие документы, подтверждающие выполнения услуг по контракту:

- а) счета;
- б) акты приема-передачи услуг в двух экземплярах (один экземпляр для Заказчика и один экземпляр для Исполнителя);
- в) сводные ведомости по питанию учащихся;
- г) ведомости по питанию учащихся (ежедневных).

Исполнитель \_\_\_\_\_ указать полностью/не полностью исполнил обязательства по Контракту от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_\_\_\_.

**«ЗАКАЗЧИК»**

**«ИСПОЛНИТЕЛЬ»**

Директор МБОУ «ЗСШ»

Г.Н. Ляшкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

МП

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий 1-11 классов МБОУ «ЗСШ»

ИКЗ: 233911008691391100100100020005629244

**1. Требования к оказанию услуг:**

1.1. Исполнитель должен осуществлять приготовление и доставку горячего питания МБОУ «ЗСШ» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями по организации питания общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 и заявками Заказчика. Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления завтраков и обедов осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

1.2. Потребительские свойства продуктов питания должны обеспечивать их безопасное употребление в пищу. Безопасность должна обеспечиваться сроком годности, также подтверждаться сертификатами соответствия на каждую партию товара. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от воздействия внешних факторов, соответствовать стандартам, принятым к упаковке данного вида продукции.

1.3. Общий период предоставления услуг - с 09 января по 30 декабря 2023 г. за исключением выходных дней, общегосударственных (региональных) праздников и каникулярного периода.

1.4. Обеспечение горячим питанием осуществляется следующих категорий обучающихся:

- обучающихся 1-4 классов одноразовым питанием;
- обучающиеся 1-4-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (обед);
- обучающихся 1-4-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (обед);
- обучающихся 5-11-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей) (завтрак и обед);
- обучающихся 5-11-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) (завтрак и обед).

1.5. Услуги по организации питания обучающихся осуществляются на основании двухнедельного меню, разработанного Исполнителем, согласованного с Территориальным отделом по г. Евпатории Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю с выдачей положительного заключения, с учетом сезонности и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденного Заказчиком, отдельно по возрастным категориям:

- для обучающихся 1-4 классов;
- для обучающихся 1-4-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей);
- для обучающихся 1-4-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей);
- для обучающихся 5-11-х классов детей льготных категорий (детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих и многодетных семей);
- для обучающихся 5-11-х классов (детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей).

**2. Условия оказания услуг:**

2.1. Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий 1-11 классов оказываются работниками Исполнителя на базе пищеблока столовой МБОУ «Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым».

2.2. В целях оказания услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий 1-11 классов:

1. Собственник имущества передаёт Исполнителю на время исполнения контракта по Договору аренды недвижимого и движимого имущества муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым», находящегося в муниципальной собственности городского округа Евпатория и Акту приёма-передачи муниципального имущества недвижимое имущество (далее - Имущество) – общей площадью 9 кв.м, встроенные нежилые помещения буфета МБОУ «ЗСШ», используемые под пищеблок школьной столовой.

2. Заказчик по согласованию с собственником имущества передаёт Исполнителю на время исполнения контракта имеющееся оборудование.

2.3. По окончании срока оказания услуг Исполнитель освобождает переданные ему помещения и возвращает Заказчику передаваемое имущество по Актам приёма-передачи.

### 3. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню:

3.1. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Контракта необходимо разработать, утвердить и предоставить примерное меню, разработанное с учётом возрастных физиологических потребностей детей и климатических особенностей региона и согласовать его с Заказчиком.

3.2. При составлении меню необходимо учесть следующие требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

«8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в нижеприведенных таблицах. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

#### Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10

20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

Показатели	от 7 до12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лети старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице, по каждому приему пищи.

#### **Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

8.1.3. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей

### Меню приготавливаемых блюд

#### Возрастная категория: от 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

#### Таблица замены пищевой продукции, в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64

		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

#### **8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов».

3.3. При организации питания и составлении меню необходимо учитывать методические рекомендации Роспотребнадзора РФ по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020:

«2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

4.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения».

3.4. При организации питания необходимо соблюдать калибровку фруктов, соблюдать соответствие продуктов требованиям действующих технических регламентов, а также требования к техническим характеристикам качества каждого наименования продукта.

#### **4. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

#### **5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений.**

Исполнитель обеспечивает санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

Исполнитель проводит уборку и дезинфекцию помещений и оборудования, с использованием разрешенных к применению в установленном порядке моющих и дезинфицирующих средств. При использовании моющих и дезинфицирующих средств обеспечивает соблюдение инструкции по их применению.

Исполнитель обеспечивает ежедневную уборку столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденных залов должна проводиться Исполнителем после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и тару для чистой и использованной ветоши. Генеральную уборку помещений столовой Исполнитель проводит после окончания недели.

#### **6. Исполнитель обеспечивает:**

Комплектование штата работников, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную подготовку, гигиеническое обучение и аттестацию в соответствии со ст. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями на 29 декабря 2015 года), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50, Приказом Министерства Здравоохранения и Социального развития РФ от 12 апреля 2011 № 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», с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Наличие на каждого работника личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками. Наличие специальной одежды для персонала с организацией регулярной стирки и починки.

Ведение соответствующей документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соблюдение правил охраны труда и противопожарной безопасности.

Своевременное накрытие столов питанием (завтраками, обедами, полдниками).

Осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, проведение ежедневного бракеража пищи с участием медицинского работника Заказчика.

Наличие договора со специализированной организацией на проведение производственного контроля.

Эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, инженерных коммуникаций, мебели, оборудования, кухонной посуды, столовой посуды и приборов, кухонного инвентаря с соблюдением установленных правил и требований. При аварии, поломке, порчи имущества Заказчика по вине работников Исполнителя, Исполнитель обязуется устранить аварию, поломку или возместить ущерб.

В рамках настоящей закупки в соответствии с требованиями статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» собственник имущества и Заказчик заключают с Исполнителем договор аренды недвижимого и движимого имущества МБОУ «Заозерненская средняя школа города Евпатории Республики Крым», находящегося в муниципальной собственности городского округа Евпатория, необходимый для организации питания. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не превышает срок исполнения контракта на оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов и обучающихся льготных категорий.

В пищеблоке образовательного учреждения должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета количества учащихся, получивших завтрак и/или обеда/или полдник;
- калькуляция цен на каждое блюдо согласно утвержденному меню;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- меню, согласованное с руководителем Заказчика, ежедневное меню, меню-раскладки;
- технологические карты, утвержденные Исполнителем;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, ярлыки удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;
- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для учащихся образовательных учреждений»;
- протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
- договор с ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе Федерального значения Севастополе» на проведение производственного контроля на принципах ХАССП;
- нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);
- документы поставщика сырья и продукции, обеспечивающего доставку продуктов питания (санитарно-эпидемиологическое заключение о транспортном средстве, копии личных медицинских книжек водителей);
- книга отзывов и предложений;
- инструкции по производственному процессу пищеблока
- должностные инструкции работников пищеблока

#### **7. Заказчик обеспечивает:**

Теплоснабжение, энергоснабжение, водоснабжение / водоотведение, которые оплачиваются Исполнителем.

#### **8. Требования к качеству услуг и их безопасности:**

Качество приготовленной пищи должно соответствовать действующим стандартам, в том числе:

- 1) Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 2) Федеральному закону от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 3) Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 4) Постановлению Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- 5) ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 6) ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- 7) Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- 8) Стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций от 15.07.2020г.

При оказании услуг по общественному питанию должны соблюдаться следующие санитарные нормы и правила:

1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32);

2) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98);

3) СП 2.3.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23 (в ред. Изменения № 1, утвержденными. Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 № 26));

4) Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020г).

**«ЗАКАЗЧИК»**

**«ИСПОЛНИТЕЛЬ»**

Директор МБОУ «ЗСШ»

Г.Н. Ляшкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

МП