

ДОГОВОР № Касп/СОШ02-1
услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов

г. Махачкала

09 января 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Алиева Фериде Гаджихалиловны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Экспресс-Продукт», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Магомедова Каландара Саидовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», в соответствии с п.5, ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ «СОШ № 1 » на 2025 год (далее – Услуги) в соответствии со спецификацией (Приложением № 1), техническим заданием (Приложение 2), графиком оказания услуг (Приложение № 3) являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить их.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение цены договора составляет 599 900 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании пп. 38 п. 3 ст. 149 НК РФ.

Цена единиц услуг составляет 3782 (три тысячи семьсот восемьдесят два) рубля 72 копейки, НДС не облагается на основании пп. 38 п. 3 ст. 149 НК РФ, в том числе все облагаемые налоги и сборы в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.

2.2. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовым актом администрации городского округа или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Средняя стоимость однодневного рациона на одного учащегося рассчитывается Исполнителем при составлении 10-дневного меню путем суммирования стоимости блюд (Приложение №1 к Договору) и должна быть равна установленной норме расхода.

2.3. Цена договора указана с учетом стоимости продуктов питания, торговой надбавки (включающей все накладные расходы, в том числе расходы на доставку, перевозку, хранение продуктов, доставку, перевозку, хранение, производство полуфабрикатов и готовых изделий, расходов на уплату заработной платы, налогов и других обязательных платежей).

2.4. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора, за исключением случаев статьи 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.5. Исполнитель гарантирует, что он обладает всеми необходимыми правами на оказание Услуг по Договору и обязуется поддерживать их в силе в течение срока действия Договора.

2.6. Оплата поставки товара, выполнения работ или оказания услуги осуществляется по цене единицы товара, работ, услуги исходя из количества товара, поставка которого будет осуществлена в ходе исполнения договора, объема фактически выполненной работы или оказанной услуги.

2.7. Валютой договора является рубль Российской Федерации. Оплата по настоящему договору осуществляется Заказчиком в форме безналичного расчета, путем перечисления денежных средств с лицевого счета Заказчика, на расчетный счет Исполнителя, в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта приемки оказанных услуг. Аванс не предусмотрен.

2.8. Оформление, обмен и подписание документа о приемки поставки товара осуществляется в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе и федерального закона от 06.12.2011 №402-ФЗ «О бухгалтерском учёте»

2.9. Источниками финансирования являются средства: средства бюджетных учреждений.

2.10. Сумма договора, подлежащая уплате заказчиком 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 договора, 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. Оплата по настоящему Договору осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнитель, указанный в Договоре.

2.12. Обязательство Заказчика по оплате считается исполненным в момент зачисления денежных средств на счет Исполнитель.

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

2.14. В случае нарушения Исполнителем своих обязательств по Договору Исполнитель обязан оплатить неустойку по требованию Заказчика и вручить Заказчику документы, подтверждающие оплату в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения такого требования.

2.15. В случае неоплаты Исполнителем неустойки (штрафов, пеней) в срок, указанный в п.2.9. Договора, Заказчик вправе произвести оплату Исполнителю за вычетом неустойки (штрафов, пеней) во внесудебном порядке, в соответствии с п. 8.1. Договора. В указанном случае обязанность по перечислению неустойки (штрафов, пеней) в бюджет возлагается на Заказчика.

3. СРОК, МЕСТО ОКАЗАНИЯ И ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

3.1. Срок оказания услуг: с даты заключения договора: ежедневно за исключением дней каникулярных, выходных и праздничных дней с 13.01.2025 год по 31.05.2025 год

3.2. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с:

- графиком работы учреждения Заказчика;

- графиком питания обучающихся;

- 10-ти дневным меню на 2025 г. для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

3.2. Место оказания услуг: 368305, Республика Дагестан, г. Каспийск ул. Орджоникидзе 8.

3.3. Исполнительная документация, перечисленные в пунктах 2.8. 6.2. настоящего договора предоставляются по адресу: 368305, Республика Дагестан, г. Каспийск ул. Орджоникидзе 8

3.4. На момент подписания настоящего договора дата окончания оказания услуг является исходной для определения штрафных санкций в случаях нарушения сроков оказания услуг по настоящему договору.

3.5. До оказания Услуги Исполнитель формирует, утверждает и предоставляет на согласование Заказчику 10-ти дневное меню питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

18 мая 2020 г.). При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) и оказывать Услугу согласно этому меню. Изменения утвержденного 10-дневного меню не допускается.

3.6. Заказчиком Исполнителю направляется письменная Заявка, о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме, указанной в Приложении № 5 к Договору (Форма заявки на питание).

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Согласовать 10-ти дневное меню в течение 3 (трёх) дней с даты направления его Исполнителем на согласование либо направить письменные возражения с обоснованием;

4.1.2. Направлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме, указанной в Приложении № 5 к Договору (Форма заявки на питание (образец)) на следующий день;

4.1.3. Уведомлять о соответствующем изменении не позднее 2 (двух) рабочих дней о необходимости изменения режима питания обучающихся;

4.1.4. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием Услуги Исполнителем с обязательным предоставлением копии приказа на электронную почту Исполнителя;

4.1.5. Предоставить обеденный зал для приема пищи обучающимися, снабженного необходимой столовой мебелью (столы и стулья) и имеющейся посудой.

4.1.6. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству.

4.1.7. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.

4.1.8. Выполнить обязанности, предусмотренные Договором.

4.1.9. Обеспечить доступ Исполнителя к помещениям школьной столовой и технологическому оборудованию.

4.1.10. Обеспечить помещения столовой для приема пищи необходимой мебелью и посудой.

4.1.11. Ежедневно вывешивать в помещении столовой согласованное с Заказчиком ежедневное меню.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Запрашивать и получать для ознакомления всю документацию, непосредственно относящуюся к организации Услуги, а именно:

- бракеражный журнал продуктов, поступающих готовых блюд;

- 10-дневное меню;

- технологические карты, сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий;

- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

- личные медицинские книжки работников Исполнителя, документы о профессиональной подготовке, гигиеническом обучении, аттестации;

- журнал вводного инструктажа, инструктажа по технике безопасности по всем видам работ;

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

4.2.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

4.2.5. По согласованию сторон изменить существенные условия договора в соответствии с п. 2.2. Договора.

4.2.6. Осуществлять контроль за качеством оказания услуг, его ходом и соблюдением сроков, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.2.8. В случае обнаружения при осуществлении контроля за качеством оказываемых услуг, отступлений от условий настоящего Договора или иных недостатков, обязан немедленно заявить об этом Исполнителю.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах;

4.3.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.3.3. Сформировать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика на основании и со спецификацией (Приложением № 1) и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.3.5. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции.

4.3.6. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);

4.3.7. Производить входной контроль качества поступающих продуктов питания, контроль за процессом их обработки и подготовки к реализации;

4.3.8. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов;

4.3.9. Обладать в течение срока действия Договора всеми необходимыми для исполнения Договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.3.10. Обеспечить оказание Услуги персоналом, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, данных проведенных профилактических прививок в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации и предоставить список работников Исполнителя, которые будут привлекаться к оказанию Услуги. Работники, не включённые список, не допускаются к оказанию Услуги.

4.3.11. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы). Предоставлять по требованию Заказчика запрашиваемую документацию;

4.3.12. Отстранить от работы работников с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами. В случае отстранения от работы в указанных случаях осуществлять допуск работников к работе только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;

4.3.13. Выполнять нормы питания, оптимального режима питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

4.3.14. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.3.15. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.3.16. Сообщить Заказчику в письменной форме в однодневный срок информацию об изменениях своих реквизитов с указанием новых реквизитов;

4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. Требовать приемки и оплаты услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Договором.

4.4.2. Исполнитель обязан руководствоваться действующими требованиями и нормами по технике безопасности в процессе исполнения Договора.

4.4.3. Исполнитель имеет иные права и обязанности, определенные настоящим договором и действующими правовыми актами Российской Федерации.

5. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

5.1. Исполнитель оказывает услуги своими силами, средствами и по адресам, указанным в п.3.2. настоящего договора.

5.2. Организация горячего питания включает в себя приготовление пищи в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню из продуктов Исполнителя на производственных мощностях Исполнителя, доставку по адресу местонахождения Заказчика.

5.3. Приготовление пищи производится на производственной базе Исполнителя.

5.4. По результатам оказанных услуг, Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику документ об оказании услуг, сформированных исходя из стоимости единицы услуги по ежедневному приготовлению и передаче оказанных услуг (УПД по унифицированной форме).

УПД является документом, подтверждающим полноту и качество работ.

5.5. Услуги подтверждаются документом о приемке оказанных услуг, подписанным Сторонами.

5.6. В случае обнаружения выявленных Заказчиком недостатков при предоставлении услуг Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента поступления претензии от Заказчика безвозмездно устранять все выявленные недостатки.

6. СДАЧА И ПРИЕМКА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Приемка Услуги в части соответствия её объема и качества требованиям, установленным в Договоре, производится Заказчиком по факту оказания Услуги. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им документа о приемке за отчетный месяц по форме УПД.

6.2. Не позднее указанного в пункте 3.1. срока Исполнитель обязан представить Заказчику для проверки соответствия результатов услуг следующие документы:

- УПД в 3 экземплярах;

- счет на оплату оказанных услуг в 1 экземпляре;

6.3. Приемка оказанных услуг подтверждается подписанием сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг. Исполнитель вправе направить документ о приемке (УПД), счет на оплату и другие документы, касающиеся предмета договора, по телекоммуникационным каналам связи (ЭДО).

6.4. Исполнитель в соответствии с условиями Договора обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора, а также к установленному Договором сроку обязан предоставить заказчику результаты оказания услуги, предусмотренные Договором, результаты отдельного этапа исполнения Договора, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги.

6.5. Сдача оказанных услуг Исполнителем и их приёмка Заказчиком производятся в соответствии с законодательством РФ. В случае обнаружения при приемке оказанных услуг,

приёмке оказанных услуг недостатков Заказчик оформляет требование об устранении недостатков с указанием недостатков и сроков их устранения.

6.6. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, исключающих возможность его использования и не устранения их Исполнителем в установленный заказчиком срок.

6.7. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги Заказчик должен учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

7. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ

7.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг соответствует действующим нормам, стандартам, правилам, техническим условиям и иной документации, действующим в РФ

7.2. Качество оказываемых услуг, оказываемых по настоящему договору должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

7.3. Исполнитель гарантирует Заказчику качество оказания услуги в течение всего срока оказания услуг.

7.4. Качество услуг, оказываемых по настоящему договору, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, изложенным в техническом задании (Приложение №2 к настоящему Договору).

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

7.6. 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.

7.7. Качество Услуги должно соответствовать условиям Договора, требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

7.8. Питание обучающихся должно быть разнообразным, сбалансированным, соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и оказываться в соответствии с Графиком питания, обучающихся и меню.

7.9. Готовая продукция по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

7.10. Услуга должна быть оказана в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, и нормативно-правовыми документами.

7.11. Контроль качества готовой продукции осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика.

7.12. Неоднократное поступление жалоб от родителей, обучающихся на плохое приготовление пищи, подтвержденное решением комиссии Заказчика, будет рассматриваться как грубое нарушение Договора.

7.13. Проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Договора через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установления).

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством РФ и условиями настоящего Договора.

8.1.1. Невыполнение Исполнителем условий Договора является основанием для обращения Заказчика в суд с требованием о расторжении настоящего Договора или расторжения Договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора.

8.1.2. В случае полного (частичного) невыполнения условий настоящего Договора одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

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

8.1.4. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

8.2. Порядок определения в договоре размера штрафа, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором и размера штрафа, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором (далее - штраф):

8.2.1 Размер штрафа рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

8.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

8.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения подрядчиком (поставщиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

8.2.4. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

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

8.2.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение подрядчиком (поставщиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

8.2.6. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ, ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЕ

9.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть по настоящему Договору или в связи с ним, решаются путем переговоров между сторонами.

9.2. В случае, если стороны не придут к соглашению, спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Республики Дагестан.

9.3. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон.

9.4. При исполнении договора не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый Поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.5. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

9.6. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ и положениями статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

9.7. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

9.7.1. Исполнитель оказывает Услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

9.7.2. Исполнитель нарушил сроки и объемы оказания Услуг, предусмотренные настоящим Договором.

9.7.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает срок оказания Услуг, предусмотренный настоящим Договором, либо в ходе оказания Услуг стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

9.7.4. Отступления в оказании Услуг от условий настоящего Договора или иные недостатки результата оказания Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми.

9.8. Заказчик вправе провести экспертизу поставленного товара с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

9.9. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.10. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления заказчиком поставщика об одностороннем отказе от исполнения договора.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Срок действия настоящего Договора устанавливается с момента его подписания по 31.05.2025 г., а в части взаиморасчетов до их полного завершения и исполнения сторонами всех принятых на себя в соответствии с настоящим Договором обязательств.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Настоящий договор составлен в 2 (двух) подлинных экземплярах – по одному для каждой из Сторон.

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

11.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 11.2. Договора, каждая Сторона должна не позднее 3 (трёх) дней с момента наступления данного обстоятельства, известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств.

11.4. После прекращения действий указанных обстоятельств обязательства, предусмотренные Договором, подлежат исполнению, если ни одна из Сторон не требует расторжения Договора.

Приложения:

1. Приложение 1 – «Спецификация».
2. Приложение 2 – «Техническое задание»
3. Приложение 3 – «График оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся»
4. Приложение 4 – «Акт приемки-сдачи оказанных услуг»
5. Приложение 5 – «Форма заявки на питание»

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ЗАКАЗЧИК МБОУ "СОШ № 1" ИНН 0545020580 / КПП 055401001 Юр./адр.: 368300, Респ. Дагестан, г. Каспийск, ул. Орджоникидзе 8 Банковские реквизиты: ФИНАНСОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ КАСПИЙСКА (МБОУ СОШ №1, л/сч. 21036466350) Банк: ОТДЕЛЕНИЕ – НБ РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН /УФК по Республике Дагестан г. Махачкала, р/с №03234643827200000300 кор./счет 40102810945370000069 БИК 018209001	ИСПОЛНИТЕЛЬ ООО «Экспресс-продукт» юр./адрес: 367000, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Петра 1 д.50 ИНН 0572023213 / КПП 057101001 ОГРН 1190571002632 Банковские реквизиты В Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ ПАО Г. МОСКВА, БИК 044525411 р/с:407028103000000003017 к/с 30101810145250000411 Тел: 8-804-700-41-30 E-mail: ekspress_produkt@mail.ru
---	--

Директор

М.



Ф.Г. Алиева

Генеральный директор

М.П.



К.С. Магомедов

СПЕЦИФИКАЦИЯ

	Спецификация на 2025г.	объем	цена
1	Апельсин	100	21,85
2	Банан	100	22,12
3	Банан	170	42,10
4	Бефстроганов из отварной говядины	90	58,27
5	Бобовые отварные	100	23,78
6	Бобовые отварные.	150	35,03
7	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	15,20
8	Булочка с джемом	80	29,40
9	Булочка сдобная	80	29,40
10	Бутерброд с маслом	35	14,05
11	Бутерброд с джемом	35	21,00
12	Бутерброд с сыром	50	18,70
13	Бутерброд с сыром.	60	19,00
14	Ватрушка с творогом	80	38,00
15	Вафли	40	11,06
16	Вермишель	150	14,20
17	Винегрет овощной	60	14,59
18	Голубцы ленивые	150	55,24
19	Груши	100	32,00
20	Гуляш из говядины	90	53,82
21	Гуляш из говядины 120 гр.	120	71,96
22	Гуляш из говядины 50/50	100	47,60
23	Жаркое по-домашнему	170	78,62
24	Запеканка из творога	150	61,57
25	Запеканка из творога с морковью	100	35,71
26	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100	41,65
27	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	49,62
28	Запеканка из творога со сметаной	100	35,98
29	Запеканка картофельная с мясом	170	59,80
30	Зефир	40	14,31
31	Какао с молоком	200	16,73
32	Какао со сгущенным молоком	200	17,00
33	Капуста тушеная	150	15,23
34	Капуста тушеная 50 гр.	50	7,59
35	Картофель запеченный	150	23,25
36	Картофель отварной	150	20,00
37	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	200	34,21
38	Каша вязкая молочная пшеничная с курагой	200	35,21
39	Каша вязкая молочная с тыквой	200	35,02
40	Каша гречневая молочная	150	19,87
41	Каша гречневая рассыпчатая	150	16,29
42	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес с изюмом и курагой"	200	35,01
43	Каша манная жидкая молочная	200	29,85
44	Каша манная молочная	150	16,81
45	Каша молочная гречневая	200	30,14
46	Каша молочная пшеничная	200	33,01
47	Каша овсяная на молоке	200	26,14
48	Каша овсяная молочная.	150	17,02
49	Каша перловая рассыпчатая	150	14,60
50	Каша пшеничная молочная	150	16,76
51	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	170	18,00
52	Каша пшеничная рассыпчатая	150	12,60
53	Каша рисовая молочная	200	29,89
54	Каша ячневая молочная	200	31,14
55	Каша ячневая молочная.	150	16,10
56	Кефир	100	11,86

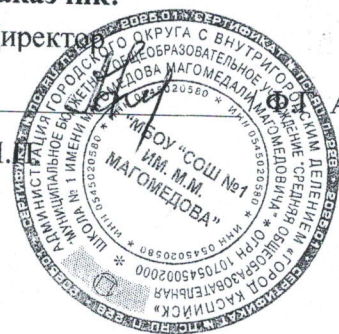
57	Кефир		
58	Кисель	200	21,84
59	Компот из кураги	200	14,52
60	Компот из свежемороженных ягод	200	9,90
61	Компот из смеси сухофруктов	200	17,46
62	Компот из фруктов	200	9,98
63	Кондитерское изделие	200	10,14
64	Котлета куриная из фарша	40	26,03
65	Котлеты из говядины	90	41,05
66	Кофейный напиток	90	58,20
67	Курица в соусе томатном	200	20,59
68	Курица запеченная	90	31,50
69	Курица отварная	90	35,89
70	Курица тушеная.	90	46,00
71	Лапшевник с творогом	160	40,57
72	Макаронник	100	21,15
73	Макаронные изделия отварные	150	15,01
74	Макаронные изделия отварные с овощами	150	11,26
75	Мандарины	150	12,65
76	Масло сливоч	100	26,00
77	Мясо тушеное	10	15,29
78	Овощи натуральные свежие	100	65,33
79	Овощное рагу с курицей	60	17,89
80	Огурцы консервированные без уксуса	210	48,79
81	Огурцы свежие (сезон)	60	16,14
82	Оладьи с джемом	60	13,97
83	Омлет натуральный	100	13,59
84	Печенье	120	40,94
85	Плов из курицы 150 гр.	40	10,32
86	Плов с говядиной 150 гр	150	28,01
87	Плов с говядиной 180 гр.	150	64,12
88	Плов с курицей	180	76,65
89	Плов с сухофруктами	260	45,69
90	Помидоры свежие (сезон)	150	30,98
91	Помидоры, консервированные без уксуса	60	13,2
92	Пряник	100	18,12
93	Птица, тушеная с овощами в сметанном соусе	100	13,30
94	Пюре картофельное	180	44,99
95	Рассольник	150	20,10
96	Рис отварной	250	13,08
97	Рыба запеченная	150	15,45
98	Рыба запеченная с томатным соусом (минтай)	90	45,96
99	Рыба припущенная	100	36,98
100	Салат "Витаминка"	90	44,52
101	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	16,01
102	Салат из моркови и яблок с яйцом	60	13,98
103	Салат из моркови с яблоком	100	14,56
104	Салат из моркови с яблоком или черносливом	60	11,20
105	Салат из моркови с яйцом	60	11,14
106	Салат из свежих огурцов	60	13,97
107	Салат из свеклы	100	16,02
108	Салат из свеклы с яблоком	60	9,99
109	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	15,29
110	Салат из свеклы с курагой и изюмом	60	14,52
111	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	15,02
112	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	16,23
113	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	12,02
114	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	10,10
115	Салат Овощной	60	15,29
116	Салат овощной с яблоками	100	14,00
117	Сок фруктовый	80	12,65
118	Сосиска отварная	200	26,54
		90	41,25

119	Сосиска, запеченная в тесте	80	40,00
120	Соус молочный №220	20	3,88
121	Соус сметанный	20	3,89
122	Соус сметанный с томатом	20	3,87
123	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	11,02
124	Суп из разных овощей	250	26,52
125	Суп картофельный с пшеничной крупой на бульоне	250	20,17
126	Суп молочный с крупой	250	32,01
127	Суп рисовый на бульоне	250	12,56
128	Суп с бобовыми (фасоль) на бульоне	250	16,00
129	Суп с бобовыми (чечевица) на бульоне	250	12,98
130	Суп с макаронными изделиями	250	10,20
131	Суп хинкальный на бульоне	250	34,52
132	Суп хинкальный с говядиной	250/25/25	77,89
133	Суп-лапша домашняя	250	19,89
134	Сыр	20	13,54
135	Сырники	100	36,89
136	Тефтели мясные с соусом собственного производства	110	55,23
137	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	48,50
138	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	48,50
139	Хлеб пшеничный	50	4,30
140	Хлеб пшеничный.	30	2,61
141	Хлеб ржаной	20	2,29
142	Хлеб ржаной.	10	1,41
143	Чай с сахаром	200	4,21
144	Чай с сахаром и лимоном	200	6,21
145	Чай со сгущенным молоком	200	7,14
146	Щи из капусты свежей с картофелем	250	14,05
147	Яблоки	100	10,96
148	Яблоко	200	20,59
149	Яйцо варенное 1 шт.	40	13,00

Заказчик:

Директор

М.



Алиева

Исполнитель:

Генеральный директор

М.П.



/ К.С. Магомедов

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

(Описание объекта закупки)

Оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 1 »

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ ЗАКУПКИ:

1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 1 г. » на 2025 г. (далее – Услуги).

1.2. Объем оказываемых Услуг: **невозможно определить. Количество необходимых порций определяется Заказчиком в заявках.**

1.3. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовым документом городского округа с внутригородским делением или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Стоимость блюд ежедневного рациона на одного ребенка не должна превышать значение установленной нормы расхода.

1.4. Заявки на питание подаются до 15:00 за одни сутки до дня предоставления услуги. Горячее питание организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

1.5. Срок оказания услуг: с даты подписания договора, ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней и до 31 мая 2025 года.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:

2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

- Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);

- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);

- Техническим регламентом ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;

- Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

2.2 Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления пищи осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

2.3 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. Запас срока годности поставляемых продуктов должен составлять не менее 7 (семи) дней на дату поставки.

3. ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Наименование услуги	Единица измерения	Категория обучающихся	Объем услуги	Вид услуги	Период оказания услуги
Оказание услуг по организации питания обучающихся в средних общеобразовательных в МБОУ «СОШ № 1» на 2025 г.	Дето-день	Обучающиеся, получающие начальное общее образование	С неизвестным объемом, по заявке Заказчика	Горячее питание	__раз в день, 5 дней в неделю, согласно перечню блюд для формирования 10-ти дневного меню, кроме выходных, нерабочих праздничных дней и каникул

4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

4.1. Организация горячего питания включает в себя приготовление пищи в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для обучающихся в МБОУ «СОШ № 1 » из продуктов Исполнителя на производственных мощностях Исполнителя. Доставка питания производится по адресу Заказчика.

4.2. Организация раздачи бесплатного горячего питания (питания) для обучающихся в средних общеобразовательных школах (1-4 классы), оказываются работниками Заказчика на базе школьных столовых Заказчика.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

5.1. Исполнитель составляет 10-ти дневного меню по организации питания, с учетом сезонности, продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей.

5.2 10-ти дневное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

5.3. Меню составляется на основе методических рекомендаций, утвержденными Приказом №213н/178 и в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

5.4. 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 договора необходимо разработать, утвердить и предоставить основное (организованное) меню и согласовать его с Заказчиком. Ежедневное меню размещается в местах размещения, согласованных с Заказчиком. В течение двух недель, обучающихся общеобразовательных учреждений обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп, обучающихся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При составлении меню необходимо учесть требования МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, а также требования п. 8.1., п.п. 8.1.2.1., 8.1.2.3., п.п. 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.

- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

- Простокваша - "самоквас".

- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

- Квас.

- Соки концентрированные диффузионные.

- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

- Острые соусы, кетчупы, майонез.

- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

- Ядро абрикосовой косточки, арахис.

- Газированные напитки; газированная вода питьевая.

- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

- Жевательная резинка.

- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

- Карамель, в том числе леденцовая.

- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

- Окрошки и холодные супы.

- Яичница-глазунья.

- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

5.7. 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.

5.8. Время и температура с момента приготовления питания до момента его выдачи не должно превышать времени, указанного в СанПиН:

отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С, до отпуска не более 1 ч.;

вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 градусов С0;

готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления.

5.9. Завтрак или обед должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

5.10. Ассортимент продуктов и блюд завтрака или обеда приведен в Приложении №1 к Договору.

5.11. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами.

5.12. 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 из перечня продуктов, и блюд (Приложение №1 к договору).

5.13 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.
- 5.14. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.
- 5.15. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 5.16. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

6. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

6.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:

6.1.1. Для оказания услуг Исполнитель самостоятельно или за свой счет производит доставку готового питания.

Доставка питания осуществляется специализированным транспортным средством, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

6.1.2. Исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Хранение и использование пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем с соблюдением установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

6.1.3. Закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.1.4. Не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.1.5. Исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

6.1.6. С целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.7. Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.8. Исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПиН 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. 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;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

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

- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;

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

6.1.9. Доставка готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20 а также осуществляет Заказчик в процессе приемки услуг. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

6.2 Требования к производственным помещениям и к порядку доставки готового питания:

6.2.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка в собственных и арендуемых производственных помещениях, используемых при оказании услуг в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

6.2.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СП, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживает требуемый температурный режим.

6.3 Требования к организации условий труда

6.3.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и доставку питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.4. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Директор

М.П.



Алиева



Генеральный директор

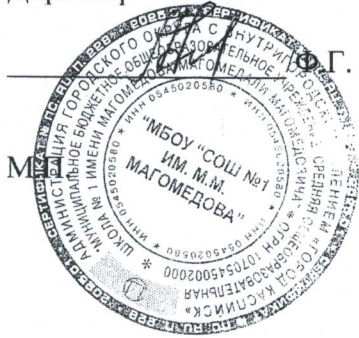
Д.С. Магомедов

М.П.

График оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся

№ п/п	Месяц
1	С 13.01.2025 по 31.01.2025
2	С 01.02.2025 по 28.02.2025
3	С 01.03.2025 по 31.03.2025
4	С 01.04.2025 по 30.04.2025
5	С 01.05.2025 по 31.05.2025

Директор



Ф. Г. Алиева



Генеральный директор

К.С. Магомедов

М.П.

СОШ № _____ г.Каспийск
Количество детей _____
Смена 1 _____
Смена 2 _____

Акт о приеме-передаче готовых блюд от _____ 2025 г.

Исполнитель: ООО "ЭКСПРЕСС-ПРОДУКТ", ИНН 0572023213, 367004, Республика Дагестан, г.о. Город Махачкала, вн.р-н Ленинский Район, г Махачкала, пр-кт Петра 1, владение 50, тел.: 89674086564, 40702810601500175529, в банке ООО "Банк Точка", БИК 044525104, к/с 30101810745374525104

Заказчик: МБОУ СОШ № _____ КАСПИЙСК

Основание: Договор на оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов

№	Наименование блюд	Единица измерения (порции, кг, шт, литры)	Количество
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Вышеперечисленные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

ИСПОЛНИТЕЛЬ передал:

ООО "ЭКСПРЕСС-ПРОДУКТ"

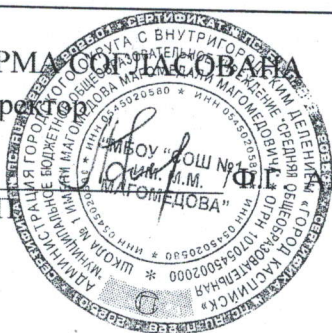
ЗАКАЗЧИК принял:

СОШ № _____

ФОРМА СОГЛАСОВАНА

Директор

М.П.



И.И. Магомедова



М.П.

Генеральный директор

А.К.С. Магомедов

СОШ № _____ город _____

Заявка на питание
(не указывать 5-11 кл СВО и 1-11 кл ОВЗ)*

на « ____ » _____ 2025 г.

Смены	Количество детей 1-4 кл, получающих питание	Примечание <u>(при необходимости - классы, иная инф)</u>
1 смена		
2 смена		
ВСЕГО		

От Заказчика:

_____ / _____

М.П.

*не указывать 5-11кл СВО и 1-11кл ОВЗ, т.к. питание 5-11кл СВО и 1-11кл ОВЗ на основании отдельных договоров.

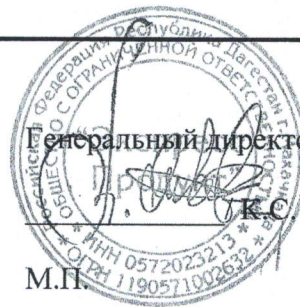
ФОРМА СОГЛАСОВАНА

Директор

М.П.



Ф.К. Алиева



М.П.

Генеральный директор

К.С. Магомедов