

КОНТРАКТ № 1048315

на оказание услуг по организации отдыха и оздоровления детей и подростков
в каникулярный период в июне 2025 г.

Фроловский район

«21» 05 2025 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Образцовская средняя школа» Фроловского района Волгоградской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Котельниковой Ларисы Вячеславовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Мордвинцева Екатерина Александровна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании записи в ЕГРИП №318344300086747 от 14.08.2018г с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем Стороны, на основании п. 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» и иного законодательства Российской Федерации, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключается в целях создания необходимых условий для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий потребителей услуг.

В соответствии с условиями настоящего договора «Исполнитель» обязуется оказать услугу по организации питания (без учета оплаты наценки для организаций общественного питания на сырье и покупные товары, используемые для приготовления продукции собственного приготовления) для детей в лагере с дневным пребыванием детей, согласно утвержденного и согласованного меню, а «Заказчик» обязуется произвести оплату за фактически оказанные услуги.

1.2. Услуги оказываются «Исполнителем» по адресу:

- Волгоградская обл., Фроловский р-он, п.Образцы, д. 1005;

1.3. Стоимость оказанных услуг определяется с учетом количества питающихся и количества дней питания, определенных в Приложении № 1, являющемся неотъемлемой частью настоящего договора.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена Контракт составляет 182 401 (сто восемьдесят две тысячи четыреста один) рубль 20 копеек

2.2. Финансирование осуществляется за счет средств:

- бюджет Волгоградской области (субвенция на 2025г.)

- софинансирование из бюджета Фроловского муниципального района, источником, которых являются собственные средства бюджета на 2025г.

2.3. Цена Контракт является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения.

2.4. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на десять процентов. При увеличении объема услуг по соглашению сторон допускается изменение цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуг стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Оплата услуг по настоящему Контракту осуществляется путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по безналичному расчету. Расчет за оказанные Услуги осуществляется в течении 10 рабочих дней после подписания Заказчиком Акта оказанной Услуги (далее по тексту Акт).

3.2. Расходы на питание детей подтверждаются талонами на питание, которые предоставляют Исполнителем ежемесячно в срок до 5 числа следующего за отчетным периодом.

3.3. Источник финансирования: бюджет Фроловского муниципального района.

4. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

4.1. Исполнитель обязан представить Заказчику документы, подтверждающие соответствие требованиям качеству оказания услуг. При непредставлении подтверждающих документов или несоответствии требованиям по качеству договор не заключается.

4.1.1 Исполнитель обязуется обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания в муниципальных образовательных учреждениях:

4.1.2. Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия, используемые при оказании услуг питания, должны:

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

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

4.1.3. Осуществлять доставку овощных полуфабрикатов (овощи очищенные) в школьную столовую.

4.1.4. Осуществлять доставку готовых мучных, кондитерских и кулинарных изделий в школьную столовую.

4.1.5. Соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

4.1.6. Соблюдать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

4.1.7. Соблюдать ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

4.1.8. Соблюдать ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

4.1.9. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- проводить искусственную витаминизацию холодных напитков аскорбиновой кислотой;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

4.1.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

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

4.1.12. Соблюдать ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; утвержденный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 474-ст, в части выполнения требований к кулинарной продукции, её реализации, правилам приёмки, контроля за качеством упаковки, маркировки, транспортировки и хранения. Кулинарная продукция должна соответствовать нормативной и технической документации и вырабатываться по технологическим инструкциям, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

4.1.13. Применять йодированные продукты в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Центра Госсанэпиднадзора в Волгоградской области от 29.04.2004 № 13 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;

4.1.14. Дополнительно организовать питание всех обучающихся общеобразовательного учреждения, не относящихся к льготной категории обучающихся определенных законом Волгоградской области, за счет родительской платы (организованно и через буфетную систему) в соответствии с рекомендованным в школьном питании перечнем продуктов и блюд, режимом питания;

4.1.15. Исполнитель должен соблюдать требования:

- СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

4.1.15. Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к предприятиям, осуществляющим организацию питания, и к качеству питания в муниципальных образовательных учреждениях.

4.2. Исполнитель обязуется:

4.2.1. Соблюдать время с момента приготовления горячих блюд до момента их раздачи.

4.2.2. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, их профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

4.2.3. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт, имеющий санитарные паспорта.

4.3. Обеспечить работников столовой моющими и дезинфицирующими средствами, а так же специальной одеждой.

5. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

5.1. Заказчик обязуется:

5.1.1. Безвозмездно предоставить Исполнителю для эксплуатации на срок действия Контракта имеющиеся у общеобразовательного учреждения отвечающие соответствующим требованиям помещения для питания обучающихся, оборудованные мебелью, помещения для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, полностью либо частично оснащенные необходимым оборудованием, в том числе торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным, и инвентарем, а также разместить в этих помещениях на срок контракта оборудование и инвентарь организации, осуществляющей услугу по организации питания, необходимые для организации питания обучающихся;

5.1.2. Обеспечивать исполнителя коммунальными услугами, для технологического процесса приготовления пищи на безвозмездной основе.

5.1.3. Осуществлять за свой счет охрану помещений;

5.1.4. Производить за свой счет текущий ремонт помещений для питания обучающихся, а также их технический надзор;

5.1.5. Вести постоянную разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости регулярного горячего питания;

5.1.6. Выполнять иные требования при организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях, предусмотренные законодательством РФ;

6. ГАРАНТИИ

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с требованиями, указанными в Техническом задании.

6.2. Исполнитель обязан устранить недостатки за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения. Акт об обнаружении недостатков оказанных услуг составляется Заказчиком с участием Исполнителя. Заказчик имеет право привлечь независимых экспертов, расходы по их привлечению оплачивает Исполнитель. В случае отсутствия Исполнителя в месте составления Акта, при условии его надлежащего уведомления о времени и месте его составления, Заказчик имеет право составить такой Акт в одностороннем порядке. Порядок уведомления и составления Акта об обнаружении недостатков оказанных услуг в период гарантийного срока определен в Техническом задании.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы Контракта.

7.3. 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). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом, срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом, и фактически исполненных Исполнителем.

7.4. В случае ненадлежащего исполнения своих обязательств установленных Контрактом, Исполнитель обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Заказчика соответствующего уведомления/претензии уплатить Заказчику штраф.

7.5. Уплата Исполнителем неустойки (штрафа, пени) или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по Контракту.

7.6. В случае расторжения Контракта, Исполнитель в течение 5 (пяти) банковских дней с даты подписания соглашения о расторжении Контракта, уплачивает Заказчику неустойку в размере 30 (тридцать) процентов от суммы не оказанных услуг, предусмотренных контрактом.

7.7. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Изменение существенных условий Контракта допускается по соглашению сторон в следующих случаях:

8.1.1. при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий Контракта;

8.1.2. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на 10 (десять) процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства РФ 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 10 (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;

8.1.3. изменение в соответствии с законодательством РФ регулируемых цен (тарифов) на товары, работы, услуги;

8.1.4. в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса РФ, при уменьшении ранее доведенных до заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных Контрактом. В данном случае принятие заказчиком решения об изменении Контракта в

ази с уменьшением лимитов бюджетных обязательств осуществляется исходя из соразмерности изменения цены Контракта и количества товара, объема работы или услуги;

8.2. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- в одностороннем порядке в соответствии с действующим законодательством.

8.2.1. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении настоящего контракта в следующих случаях:

- При существенном нарушении Исполнителем своих обязательств по качеству предоставленных услуг, определенному в Техническом задании, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

- При уменьшении Исполнителем без согласования с Заказчиком объема предоставленных услуг, установленного Техническим заданием.

- При нарушении Исполнителем сроков оказания услуг, предусмотренных договором более чем на 5 (пять) рабочих дней.

- В случае установления недостоверности сведений, содержащихся в документах, представленных Исполнителем на этапе размещения заказа, указанного в преамбуле настоящего Контракта.

- В случае установления факта предоставления банковской гарантии, не соответствующей требованиям закона.

- В случае установления факта наличия сведений об Исполнителе в реестре недобросовестных Поставщиков.

- В случае установления факта проведения ликвидации или реорганизации Исполнителя - юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и открытия в отношении него конкурсного производства.

- В случае установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

- Наличия у Исполнителя задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25% (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2.3. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.2.4. Расторжение Контракта производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

8.2.5. В случае расторжения настоящего Контракта по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем услуг.

9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по Контракту, если неисполнение будет следствием непреодолимой силы или чрезвычайных обстоятельств, таких как стихийные явления природы, забастовки, военные действия, эпидемии, запретительные меры органов власти и управления.

9.2. Сторона, для которой наступление форс-мажорных обстоятельств делает невозможным выполнение обязательств по настоящему Контракту, должна письменно уведомить другую сторону о начале, длительности и прекращении вышеуказанных обстоятельств не позднее 5-ти дней с даты их начала или окончания.

10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

10.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Контракта, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

10.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

10.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Волгоградской области Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

10.4. Споры, возникшие между сторонами при заключении, изменении, расторжении и исполнении Контракта рассматриваются Арбитражным судом Волгоградской области в установленном порядке.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ КОНТРАКТА

11.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по 31.12. 2025 г.

11.2. Обязательства Сторон, не исполненные до даты истечения срока действия настоящего Контракта, указанного в п. 1.3.1 Контракта, подлежат исполнению в полном объеме на условиях настоящего Контракта.

11.3. Изменение и дополнение настоящего Контракта возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Контракту. Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Образцовская средняя школа» Фроловского муниципального района

403514, Волгоградская область, Фроловский район, пос.Образцы, д.0005,

ИНН 3432004706, КПП 343201001,

р/с 03231643186560002900

Отделение Волгоград/УФК

по Волгоградской области г.Волгоград

БИК 011806101

к/с 40102810445370000021

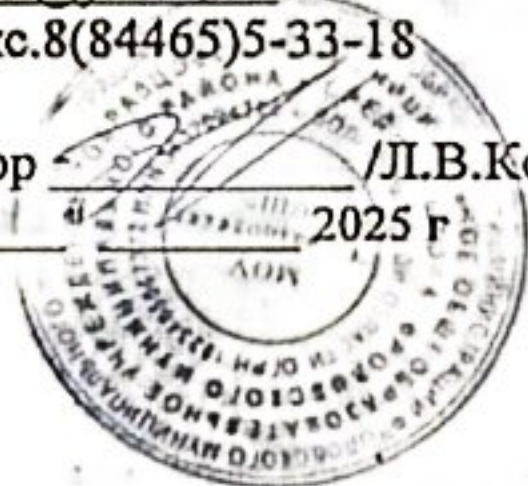
Адрес электронной почты:

obrazshool@yandex.ru

тел./факс.8(84465)5-33-18

Директор _____ /Л.В.Котельникова/

МП " _____ 2025 г



Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель

Мордвинцева Екатерина Александровна

Адрес юридический и почтовый:

403540, Волгоградская обл., г. Фролово, ул.

Комсомольская, д. 48, кв. 86

Реквизиты: ИНН 342602780115

ОГРНИП 318344300086747 Банк ФИЛИАЛ

«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» БАНКА ВТБ (ПАО)

Р/с 40802810306560004337

К/с 30101810145250000411

БИК 044525411

Телефон: 8-909-380-18-65

e-mail: Netekaterina@yandex.ru

ИП _____ /Е.А.Мордвинцева/

М.П. _____



Описание объекта закупки

1. Требования к Исполнителю

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии оказать услугу по организации питания обучающихся в пришкольном лагере «Малышок» на базе школьной столовой МОУ «Образцовская СШ» с 02.06.2025-26.06.2025

1.2 Питание детей организуется Исполнителем в столовой Заказчика по адресу:
- Волгоградская область, Фроловский район, поселок Образцы, дом 1005;

1.3. Исполнитель обязан представить Заказчику документы, подтверждающие соответствие требованиям качеству оказания услуг. При непредставлении подтверждающих документов или несоответствии требованиям по качеству договор не заключается.

1.3.1 Исполнитель обязуется обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания в муниципальных образовательных учреждениях:

1.3.2. Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия, используемые при оказании услуг питания, должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;
- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека;

1.3.3. Осуществлять доставку овощных полуфабрикатов (овощи очищенные).

1.3.4. Осуществлять доставку готовых мучных, кондитерских и кулинарных изделий из базовой столовой или от производителя мучных, кондитерских и кулинарных изделий

1.3.5. Соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

1.3.6. Соблюдать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

1.3.7. Соблюдать ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

1.3.8. Соблюдать ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

1.3.9. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- проводить искусственную витаминизацию холодных напитков аскорбиновой кислотой;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

1.3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-

эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

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

1.3.12. Соблюдать ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 474-ст, в части выполнения требований к кулинарной продукции, её реализации, правилам приёмки, контроля за качеством упаковки, маркировки, транспортировки и хранения. Готовые блюда и кулинарная продукция должна соответствовать нормативной и технической документации и вырабатываться по технологическим инструкциям, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

1.3.13. Применять йодированные продукты в соответствии с санитарными правилами и нормами утвержденные в установленном порядке.

1.3.14. Дополнительно организовать питание всех обучающихся общеобразовательных учреждений, не относящихся к категории обучающихся определенных законом Волгоградской области, за счет родительской платы (организованно и через буфетную систему) в соответствии с рекомендованным в школьном питании перечнем продуктов и блюд, режимом питания;

1.3.15. Исполнитель должен соблюдать требования:

- СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

1.3.16. Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к предприятиям, осуществляющим организацию питания, и к качеству питания в муниципальных образовательных учреждениях.

1.4. Исполнитель обязуется:

1.4.1. Соблюдать время с момента приготовления горячих блюд до момента их раздачи.

1.4.2. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, их профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

1.4.3. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт, имеющий санитарные паспорта.

1.5. В стоимость питания включаются все затраты Исполнителя, необходимые для оказания данной услуги.

1.6. Исполнитель обеспечивает надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

1.7. Исполнитель обеспечивает полную замену некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств, в течение 1-го календарного дня.

1.8. Исполнитель в ходе исполнения Договора вправе изменить не более чем на десять процентов объем предусмотренных контрактом услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен контракт. При оказании дополнительного объема таких услуг Исполнитель вправе изменить первоначальную цену Договора пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены контракта.

1.9. Исполнитель составляет примерное 10-ти дневное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей, а так же программу производственного контроля.

1.10. Режим питания детей ежедневный в соответствии с графиком работы пришкольного лагеря.

1.11. Исполнитель обязуется укомплектовать штат квалифицированных работников (не менее 1 ставки (1 человека)).

1.12 Срок оказания услуг: ежедневно в рабочие дни со 2 июня 2025 года по 26 июня 2025 года.

2. Требования к доставке продуктов

2.1. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается. Доставка продуктов осуществляется транспортом Исполнителя в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения, обеспечивающие сохранение качества продуктов и безопасность.

2.2. Тара для перевозки продуктов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

2.3. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

3. Требования к продукции

3.1 Качество продукции, поставляемой в ОУ должно соответствовать требованиям действующих ТУ, ОСТ, ГОСТ, предъявляемых к детскому питанию.

3.2 Соответствие продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.3 Не допускается к реализации продукты и блюда согласно приложения № 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.4 Каждый продукт должен иметь сертификат соответствия, декларацию о соответствии (гигиеническое заключение, качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство), оформленные в соответствии с перечнем продукции муниципального контракта.

3.5 К сопроводительным документам (товарно-транспортной накладной или счету-фактуре) на скоропортящиеся продукты (кефир, творог, сметана, колбасные изделия, масло сливочное и т.д.) должны прикладываться качественные удостоверения, в которых указаны дата выработки и дата конечного срока реализации, которые должны совпадать с маркировкой на продукции.

3.6 На мясо, рыбу, сельскохозяйственную птицу и субпродукты в товарно-транспортной накладной или счете-фактуре ветеринарная справка или сертификат.

3.7 Мясо поставляется высшего сорта. Требование к качеству: поверхность разреза розово-сероватого цвета, в месте прикосновения пальца или теплого ножа появляется пятно ярко-красного цвета, не имеет запаха, жир белого цвета, у говядины может быть светло-желтым. Сухожилия плотные, белого цвета с серовато-желтым оттенком.

3.8 Рыба замороженная – при оттаивании плотной консистенции, упругая, без признаков порчи (ржавчина, загар, омыление). Запах, свойственный данному виду без посторонних примесей (нефти, лекарств). Не используется рыба, подвергнутая повторному замораживанию. (Сан Пин 2.3.1940-05 п 4.2.)

3.9 Яйцо поставляется диетическое, должно иметь маркировку. Не допускается яйцо с насечкой, а также яйца и мясо птицы из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

3.10 Колбаса вареная, сосиски – оболочка чистая, сухая, эластичная, без плесени, повреждения слизи, плотно прилегает к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная, штаг белый, запах, вкус – приятные, специфические для каждого вида изделий, без посторонних привкусов.

3.11 С учетом положений действующих Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:
- в мясных полуфабрикатах, консервах, колбасных изделиях – соли пищевой, поваренной свыше 0,8% и нитратов свыше 0,03%;
- в рыбных консервах соли пищевой поваренной свыше 0,8%;
- в колбасных изделиях – жгучих специй;
- консервы не содержат нарушений герметичности банок, с ржавчиной, деформированные без этикеток.

(Сан Пин 2.3.1940-05 п 5.4.)

3.12 Молочные продукты должны соответствовать санитарным нормам и правилам.

3.13 Молоко – однородная жидкость без осадка белого цвета с легким желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слегка сиреневатым оттенком). Вкус приятный, слегка сладковатый, запах, свойственный свежему молоку. При наличии несвойственных привкусов и запахов молоко не допускается в реализацию.

3.14 Жирность – 2,5%; 3,2%; 3,5%.

3.15 Творог – цвет белый или слабо-желтый, равномерный по всей массе, консистенция однородная, нежная. Вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Жирность – 9%; 18%.

3.16 Кефир, ряженка, варенец – промышленного выпуска.

3.17 Йогурты – предпочтительнее не подвергавшиеся термической обработке.

3.18 Сметана – чистая, густая, однородная по консистенции, без крупинок жира и белка. По цвету от белого до слабо-желтого, приятная на вкус, не очень кислая. Жирность – 10%; 15%, 20%.

3.19 Сыр – неострых сортов.

3.20 Сливочное масло – цвет от белого до светло-желтоватого, однородный по всей массе. Вкус запах, свойственные сливочному маслу, без посторонних привкусов и запахов (прогорклого, затхлого, омылившегося жира). Жирность – 82,5%.

3.21 Овощи и фрукты должны быть без плесени и признаков гнили.

3.22 Масло растительное только рафинированное должно соответствовать санитарным нормам и правилам.

3.23 Печенье, галеты, вафли – с минимальным количеством пищевых ароматизаторов.

3.24 Соки – натуральные отечественные и импортного выпуска, предпочтительно в мелкоштучной упаковке.

3.25 Крупы – сухие, чистые, с незначительной примесью необрушенных зерен или засорения. В манной крупе засорение и посторонние примеси не допускается. Цвет, запах и вкус, свойственный данному сорту, без посторонних неприятных запахов, привкусов.

3.26 Мука (пшеничная) – вкус и запах, свойственные доброкачественной муке, без посторонних привкусов. Цвет белый с желтоватым оттенком, на ощупь сухая, при сжатии слипается. Мука не должна содержать амбарных вредителей.

4. Требования к хлебобулочным изделиям

4.1. В питании здоровых детей и подростков школьного возраста следует использовать хлеб из цельного зерна, хлеб, булочные и кондитерские изделия из муки грубого помола (пшеничную 1, 2 сорта, обойную, ржаную обдирную, обойную) или с добавлением отрубей зерновых.

4.2. Рекомендуются использовать в питании детей и подростков изделия из ржаной муки.

4.3. Витаминизация хлеба и булочных изделий, используемых в питании детей и подростков или муки, предназначенной для их производства (обогащение витаминами и минеральными веществами). Муку, хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия обычно обогащают витаминами группы В, кальцием, железом.

4.4. Основные продукты питания, предназначенные для включения в основной рацион питания, такие как хлебобулочные и крупяные изделия не должны содержать в своем составе синтетических ароматизаторов (искусственных и идентичных натуральным).

4.5. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия). Использовать другие разрыхлители не рекомендуется.

4.6. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодитом (КИ).

4.7. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с продуктами детского питания.

4.8. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в специально выделенном для перевозки данной продукции транспорте, при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

4.9. Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе личную санитарную книжку о произведенном медицинском осмотре, обследовании и сдаче экзамена по санитарному минимуму.

4.10. Каждая партия хлеба должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями.

5. Расчёт стоимости льготного питания детей в пришкольном лагере «Малышок»

Количество учащихся-60; количество дней питания -18	
бюджет Фроловского муниципального района	60*18= 1080 дето/дней 1080*16,89=18 241,20 рублей
Итого	18 241,20 рублей

Количество учащихся-60; количество дней питания -18	
бюджет Волгоградской области	60*18= 1080 дето/дня 1080*152,00=164 160,00 рублей
Итого	164 160,00 рублей

Итого по договору: 182 401 (сто восемьдесят две тысячи четыреста один) рубль
20 копеек

Заказчик: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Образцовская средняя школа» Фроловского муниципального района 403514, Волгоградская область, Фроловский район, пос.Образцы, д.0005, ИНН 3432004706, КПП 343201001, р/с 03231643186560002900 Отделение Волгоград/УФК по Волгоградской области г.Волгоград БИК 011806101 к/с 40102810445370000021 Адрес электронной почты: obrazshool@yandex.ru тел./факс.8(84465)5-33-18 Директор _____ /Л.В.Котельникова/ МП " " " 2025 г	Исполнитель: Индивидуальный предприниматель Мордвинцева Екатерина Александровна Адрес юридический и почтовый: 403540, Волгоградская обл., г. Фролово, ул. Комсомольская, д. 48, кв. 86 Реквизиты: ИНН 342602780115 ОГРНИП 318344300086747Банк ФИЛИАЛ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» БАНКА ВТБ (ПАО) Р/с 40802810306560004337 К/с 30101810145250000411 БИК 044525411 Телефон: 8-909-380-18-65 e-mail: Netekaterina@yandex.ru ИП _____ /Е.А.Мордвинцева/ М.П. _____
---	--