

**КОНТРАКТ № 40**  
на оказание услуг по организации горячего питания  
ИКЗ: 253210600393621060100100010000000000

г. Канаш «15» 07 2025 год  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Среднекибечская средняя общеобразовательная школа» Канашского муниципального округа Чувашской Республики, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Федорова Михаила Яковлевича, действующего на основании устава с одной стороны, и ИП Биаметов Ф.Ф., именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Биаметова Фархада Физиковича, действующего на основании ЕГРИП, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с п. 4 ч. 1 ст. 93 Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ), заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: «Оказание услуг по организации горячего питания», именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (во время работы лагерей с дневным пребыванием детей Услуги оказываются), выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

1.3. Место оказания услуг: 429302, Россия, Чувашская Республика, Канашский район, д. Челкумаги, ул. Гагарина, д. 3.

1.4. Сервировка столов в обеденном зале (нарезанные хлебобулочные изделия в хлебницах, подносы с напитками (компот, соки), тарелки с фруктами), выдача тарелок с готовыми блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

### 2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

#### 2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

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

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

постановление администрации Канашского муниципального округа Чувашской Республики от 17.02.2025 № 267 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Канашского муниципального округа Чувашской Республики» (с изменениями от 29.07.2025 года № 1684).

## **2.1. Требования к персоналу:**

2.1.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

2.3.1. Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, ответственное лицо Заказчика обязано проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Журнал «Гигиенический журнал (сотрудники)» предоставлять по первому требованию Заказчика.

2.1.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

2.1.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками правил личной гигиены.

2.1.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

2.1.5. Исполнитель несет ответственность за допуск лиц к оказанию услуги по

приготовлению питания.

## **2.2. Требования к помещению:**

2.3.2. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

2.3.3. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. Предоставлять по требованию Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3.4. Исполнитель должен обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенного для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг на безвозмездной основе, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

2.3.5. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Допускается к использованию фарфоровой, фаянсовой, стеклянной посуды, одноразовой посуды и столовых приборов. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

2.3.6. Исполнитель обязан осуществлять мытье столовой посуды и приборов, кухонной посуды в соответствии с правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.7. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

2.3.8. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и утилизировать в установленном порядке). Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50 С и просушиваться.

## **2.3. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:**

2.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

2.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензонат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

2.4.3. Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню и перечень карточек-раскладок для приготовления питания, которые являются приложениями к описанию объекта закупки (Приложение № 2 к настоящему Контракту).

2.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

2.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

2.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

2.4.7. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям



строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

#### **2.4. Технология приготовления пищи:**

2.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

#### **2.6. Требования к транспорту:**

2.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

#### **2.7. Требования к результатам оказанных услуг:**

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности.

2.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

2.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций, и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

2.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

2.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.7.6. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в **не заправленном** виде в течение одного часа.

2.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием

представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в «**Журнале бракеража готовой продукции**».

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии представителя Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

### **3. Сроки оказания услуг**

3.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.12.2025, услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (во время работы лагерей с дневным пребыванием детей Услуги оказываются), выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

### **4. Цена и порядок расчетов**

4.1. Общая цена Контракта составляет: 545714,4 (Пятьсот сорок пять тысяч семьсот четырнадцать) руб. 40 коп.

В стоимость Контракта входит стоимость полуфабрикатов и продуктов питания с учетом наценки общественного питания в размере не более 20%, оплата труда работников пищеблока и начисления на выплаты по оплате труда.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.2. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях. Общий срок приемки услуг по этапу исполнения Контракта составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.1. В течение 5 рабочих дней со дня окончания оказания услуги по этапу исполнения Контракта Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ. Документ о приемке, подписанный Исполнителем

автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику.

4.2.2. В срок, указанный в пункте 4.2 Контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.3. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 Контракта, подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

4.2.4. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик в срок, указанный в пункте 4.2 Контракта, подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.2.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

4.2.6. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

4.2.7. Датой приемки оказанных услуг по этапу исполнения Контракта считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в срок, не более 10 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

4.4. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок, не более 7 календарных дней с момента приемки услуг.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный Исполнителем счет, несет Исполнитель.

4.5. Источник финансирования: средства, поступающие в виде субсидий и субвенций в бюджет Канашского муниципального округа Чувашской Республики

4.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

## **5. Права и обязанности сторон**

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

- экспертного заключения выполненных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 5.1.1. настоящего Контракта.

5.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

5.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

5.1.5. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.6. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

5.1.7. Перечислить денежные средства, внесенные Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется исполнителем), при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств, по банковским реквизитам, указанным в настоящем Контракте.

5.1.8. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.1.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

5.1.10. Заказчик обязан предоставлять исполнителю право пользования недвижимым имуществом на безвозмездной основе, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.2. Заказчик имеет право:



5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку **«Гигиенический журнал (сотрудники)»**.

5.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

5.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

5.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

5.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 7 настоящего Контракта.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, согласованным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.6.1, п. 2.6.2. настоящего Контракта.

5.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

5.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности.

5.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

5.4.6. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с

требованиями п. 2.7.6. настоящего Контракта.

5.4.7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.4.8. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

5.4.9. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

5.4.10. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.4.11. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены, за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.4.12. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

5.4.13. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

Обеспечить использование полуфабрикатов для приготовления блюд в пищеблоках образовательных организаций, не имеющих цехового деления.

Допускается доставка полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

5.4.14. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Не допускать использования пищевой продукции, включенной в перечень продукции, которая не допускается при организации питания детей.

5.4.15. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

Обеспечить исполнение требований технических регламентов Таможенного союза при производстве пищевой продукции с учетом принципов ХАССП (система качества пищевого производства и общепита).

5.4.16. Предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Контракта копию уведомления о начале предоставления услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора).

5.4.17. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.4.18. Возвратить излишне уплаченные за оказанные услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных услуг в течение трех лет с момента

подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

5.4.20. 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).

5.4.21. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню.

5.4.22. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (в случае наличия таковых).

5.4.23. 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 на иные виды пищевой продукции.

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

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

5.5. Стороны обязуются:

5.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 5 (пять) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

## **6. Порядок приемки услуги**

6.1. Исполнитель производит оказание услуг в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение № 2 к настоящему Контракту), являющимся неотъемлемой частью Контракта.

6.2. Исполнитель вправе досрочно оказать услуги и сдать Заказчику их результат в установленном настоящим Контракте порядке.

6.3. Для проверки соответствия качества выполненных Исполнителем услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

6.4. Подписанный Заказчиком и Исполнителем документ о приемке оказанных услуг является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

6.5. По решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая должна состоять не менее чем из пяти человек (далее – приемочная комиссия).

6.6. Заказчик либо приемочная комиссия, в случае создания такой, в течение 10 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке оказанных услуг, осуществляет

в соответствии с положениями раздела 10 Контракта экспертизу оказанных услуг.

6.7. Заказчик имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о фактически принятом объеме оказанных услуг в документе о приемке.

6.8. В случае получения в соответствии с пунктом 6.9.1 либо пунктом 6.9.2 Контракта мотивированного отказа Заказчика от подписания документа о приемке Исполнитель в течение 10 (десяти) дней вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику скорректированный документ о приемке.

## **7. Обеспечение исполнения обязательств**

7.1. Обеспечение исполнения Контракта не установлено.

## **8. Ответственность сторон**

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим Законодательством РФ.

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

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в сумме, определенной в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063».

8.2.1. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

8.2.2. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (пени и штрафов).

8.3.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения указанного обязательства (далее соответственно - штраф, пеня).

8.3.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки

исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, определенном постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063».

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

а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей и составляет 54571 (Пятьдесят четыре тысячи пятьсот семьдесят один) рубль 44 копейки;

8.3.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

8.3.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта приемки-выполненных работ, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Подрядчику по Контракту.

8.5. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.6. Документами, подтверждающими факты нарушений и неисполнения обязательств, могут являться двусторонний акт Заказчика и Исполнителя, либо односторонний акт Заказчика при отсутствии представителя Исполнителя, извещённого заблаговременно о дне осмотра Объекта, предписания Заказчика и иные предписания контрольно-надзорных органов.

По соглашению сторон, указанное правило о юридической силе, составленных в одностороннем порядке актов, имеет силу соглашения сторон о признании сторонами обстоятельств в порядке части 2 статьи 70 АПК РФ.

8.7. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

## **9. Обстоятельства непреодолимой силы**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые



заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по Контракту.

9.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

## **10. Порядок урегулирования споров**

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

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

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

## **11. Анतिकоррупционная оговорка**

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействию легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела

контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

11.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделе 10 настоящего Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

## **12. Особые условия**

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по 31 декабря 2025 года (включительно) (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее - ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления Исполнителя от условий Контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;

- если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.3. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

12.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью: Приложение № 1- спецификация на 1 листе;

Приложение № 2- описание объекта закупки на 3 листах;  
Приложение № 3 - Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений)  
Приложение № 4 - Экспертное заключение.


### 13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик  
МБОУ «Среднекибечская СОШ» Канашского  
муниципального округа Чувашской Республики  
Юридический адрес: Чувашская Республика,  
Канашский район, д. Челкумаги, ул. Гагарина, д.3  
Фактический адрес: 429302, Чувашская Республика-  
Чувашия, Канашский р-н., д. Челкумаги, ул. Гагарина,  
д.3  
тел.: 8(83533)62136  
л/с 20156ULЭ870 // 20156ULЭ870  
Отделение НБ-Чувашская Республика  
ИНН 2106003936 КПП 210601001  
БИК 019706900  
ОГРН 1022102233010  
КС 03234643975160001501 ОТДЕЛЕНИЕ-НБ  
ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК  
по Чувашской Республике г. Чебоксары

Руководитель  (М.Я. Федоров)



Исполнитель  
ИП Биаметов Фархад Физикович  
Юридический, почтовый адрес:  
429330, Чувашская Республика г. Канаш, ул. О.  
Кошевого д. 47  
ИНН 212300299228  
ОГРНИП 304213420100181  
р/с 40802810575000007495  
Банк: ЧУВАШСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8613 ПАО  
СБЕРБАНК  
к/с 30101810300000000609  
БИК 049706609  
Тел: 7-835-3321221  
E-mail: [misher-kan@yandex.ru](mailto:misher-kan@yandex.ru)

Руководитель  (Ф.Ф. Биаметов)



### Спецификация

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу с учетом НДС, руб. коп	Сумма с учетом НДС, руб. коп
1.	Организация горячего питания	Усл. ед.	1	545 714,40	545 714,40

Итого: 545 714,40 (Пятьсот сорок пять тысяч семьсот четырнадцать) руб. 40 коп.

Заказчик  
Директор МБОУ «Среднекибечская СОШ» Канашского муниципального округа Чувашской Республики



  
М.Я. Федоров  
М.П.

Исполнитель  
ИП Биаметов Фархад Физикович



Ф.Ф. Биаметов  
М.П.

### Оказание услуг по организации горячего питания

**Наименование заказчика, контрактного управляющего, адрес, телефон, факс, адрес электронной почты:** МБОУ «Среднекибечская СОШ» Канашского муниципального округа Чувашской Республики, юридический адрес: Чувашская Республика, Канашский район, д. Челкумаги, ул. Гагарина, д.3

**Наименование объекта закупки:** Оказание услуг по организации горячего питания.

**Информация о контрактном управляющем, заказчике: ФИО, должность, тел., эл. почта; место нахождения (почтовый адрес):** Федоров Михаил Яковлевич, директор, 89176606002, sch\_skib@mail.ru; Чувашская Республика, Канашский район, д. Челкумаги, ул. Гагарина, д.3

**Сроки (периоды) оказания услуг:** с 01 сентября 2025 по 31 декабря 2025 года, приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

#### **Требования к качеству услуг и материалов:**

Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного возрастным группам учащихся, согласованным с управлением образования и молодежной политики администрации Канашского муниципального округа Чувашской Республики, согласно методическим указаниям по организации рационального питания, в соответствии со СНиПами, СанПиН и ГОСТами, внутренняя система контроля качества оказанных услуг, все применяемые продукты питания, полуфабрикаты и сырье должны иметь действующие сертификаты соответствия, сертификаты качества, ветеринарные справки и протоколы лабораторных исследований и разрешены для использования на территории РФ.

#### **Требования, предъявляемые к услугам:**

1. Предоставлять через столовую обучающимся рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам, по графику, разработанному и утвержденному руководством столовой совместно с директором образовательного учреждения.

Исполнитель имеет право на пользование помещением на услуги по организации горячего питания для другой категории учащихся и преподавателей общеобразовательной организации.

2. Использовать автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание обучающихся, в том числе для персонализированного контроля использования денежных средств Заказчиком и родителем обучающегося или его законного представителя.

3. Использовать в школе оборудование уполномоченного Оператора для безналичного приема денежных средств с использованием электронных (магнитных) карт, либо без таковых.

В школьной столовой (буфете) использовать оборудование уполномоченного Оператора.

4. Услуга по организации горячего питания должна предоставляться в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Проводить ежедневно бракераж пищи в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

5. Обеспечить столовую необходимым сырьём и полуфабрикатами, и другими продуктами в соответствии с меню.

6. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить санитарное содержание производственных помещений столовой оборудования и инвентаря.

7. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания.

8. Обеспечивать доставку автотранспортом продуктов питания.

9. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками столовой предварительных и периодических медицинских осмотров в соответствии приказом от 28.01.2021 года № 29Н Министерства здравоохранения России « Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медосмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

10. Не превышать:

предельную стоимость питания, установленную постановлениями администрации Канашского муниципального округа Чувашской Республики от 29.01.2025 года № 111 «Об установлении предельной стоимости питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Канашского муниципального округа Чувашской Республики», постановлением администрации Канашского



муниципального округа Чувашской Республики от 17.02.2025 года № 267 «Об утверждении положения об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Канашского муниципального округа Чувашской Республики» и от 29 января 2025 года № 112 «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях Канашского муниципального округа Чувашской Республики»;

среднюю стоимость питания на одного ребенка в лагерях с дневным пребыванием, утвержденную постановлением Кабинета Министров Чувашской Республики от 02 марта 2012 г. № 70 «Об организации отдыха, оздоровления и занятости детей в Чувашской Республике».

По согласованию с Заказчиком может быть организованы дополнительные варианты меню, свободный выбор блюд (шведский стол).

11. Исполнитель должен использовать свои моющие и дезинфицирующие средства. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. В случае, если по вине Исполнителя потребуются капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту. Производить экономный расход электроэнергии, в соответствии с установленными Заказчиками лимитами.

**Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:**

За технику безопасности, пожарную безопасность, охрану труда отвечает Исполнитель.

**Условия оказания услуг:**

Услуги оказываются в соответствии с Описанием объекта закупки и Контрактом.

Исполнитель в процессе оказания услуг несет ответственность за порчу оборудования и производит ремонт за свой счет, если ущерб причинен по его вине.

После завершения срока оказания услуг Исполнитель обязан вывести принадлежащее ему оборудование, инвентарь, а также произвести уборку помещений.

**Порядок сдачи-приемки услуг:**

Приёмка услуг осуществляется комиссией с участием представителя Исполнителя.

Приёмка услуг завершается подписанием акта сдачи-приёмки оказанных услуг.

**Место оказания услуг:** 429302, Россия, Чувашская Республика, Канашский район, д. Челкумаги, ул. Гагарина, д. 3.

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед

Количество оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование товара, работы, услуги	Единицы измерения	Кол-во
1	Питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) (завтрак)	дет. дн	814
2	Питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) (обед)	дет. дн	814
3	Питание обучающихся по образовательным программам общего образования (5-11 классы) (завтрак)	дет. дн	1518
4	Питание обучающихся по образовательным программам общего образования (5-11 классы) (обед)	дет. дн	1518
5	Питание обучающихся, являющихся детьми участников специальной военной операции	дет. дн	88
6	Питание в лагере с дневным пребыванием детей	дет. дн	0
7	Питание воспитанников дошкольных групп	дет. дн	770
8	Иная льготная категория	дет. дн	308

Приложения к описанию объекта закупки:

- ежедневное меню в школах
- ежедневное меню в дошкольных

Заказчик  
 Директор МБОУ «Среднекибечская  
 СОШ» Канашского муниципального  
 округа Чувашской Республики

  
 М.Я. Федоров  
 М.П.



Исполнитель  
 ИП Биаметов Фархад Физикович



### Перечень

**пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей  
Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных Постановлением  
Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.



**Форма**  
**Экспертное заключение**  
по результатам \_\_\_\_\_  
по Контракту от \_\_\_\_\_ года № \_\_\_\_\_

п. \_\_\_\_\_

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_, в части их соответствия условиям Контракта, установлено:

согласно Контракту, Заказчику, расположенному по адресу \_\_\_\_\_

(описывается \_\_\_\_\_ предмет \_\_\_\_\_ Контракта)

Существенные условия Контракта \_\_\_\_\_ исполнены / не исполнены.

Претензии по количеству и качеству \_\_\_\_\_ (нет/есть (указать какие претензии)).

Учитывая \_\_\_\_\_ изложенное, \_\_\_\_\_ сделано \_\_\_\_\_ следующее:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Заключение:**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(описание качества услуги) соответствует условиям Контракта / не соответствует условиям Контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется / имеется

(указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провел \_\_\_\_\_ / Ф.И.О.

Заказчик  
Директор МБОУ «Среднекибечская  
СОШ» Канашского муниципального  
округа Чувашской Республики  
  
М.Я. Федоров  
М.П. 

Исполнитель  
ИП Биаметов Фархад Физикович  
  
Ф. Биаметов  
