

**КОНТРАКТ № 2023.01.33/1**  
**на оказание услуг по организации питания**  
**в школьном оздоровительном лагере МОУ "РАЗУМЕНСКАЯ СОШ №1"**

пгт. Разумное

«01» января 2023 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Разуменская средняя общеобразовательная школа № 1 Белгородского района Белгородской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Семенякиной Людмилы Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Фабрика социального питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Семикопенко Дениса Сергеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее именуемые «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ) заключили настоящий контракт на нижеследующих условиях::

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом контракта является оказание услуг по организации питания детей в школьном оздоровительном лагере МОУ "РАЗУМЕНСКАЯ СОШ №1" в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью контракта, на условиях, предусмотренных настоящим контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг определен в Приложении №2 к Контракту, являющемуся его неотъемлемой частью.

1.3. Заказчик обязуется принять и оплатить вышеуказанные услуги в порядке, форме и объёме, установленными в контракте в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), Расчетом цены контракта (Приложение № 2).

### 2. СТОИМОСТЬ УСЛУГ. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТА

2.1. Количество детей, стоимость услуг, функционирование (планируемое количество дней питания детей с учетом фактической посещаемости ими школьного оздоровительного лагеря), источник финансирования оплаты за оказанные по контракту услуги (с указанием кодов бюджетной классификации) определяются в соответствии с Приложением № 2 к настоящему контракту, которое является неотъемлемой частью контракта.

2.2. Цена контракта **составляет 46 220,00 (сорок шесть тысяч двести двадцать рублей 00 копеек)**, НДС не предусмотрен (пп.5 п.2 ст. 149 Налогового кодекса РФ).

В случае, если контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому или физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком

2.3. Указанная цена Контракта является твердой на весь срок его исполнения и не подлежит изменению, за исключением случаев, установленных Законом № 44-ФЗ и настоящим контрактом.

2.4. Цена контракта на оказание услуг по организации питания детей в школьном оздоровительном лагере включает расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг по контракту, в том числе: стоимость продуктов питания, стоимость приготовления и раздачи пищи, уборки и помывки посуды, стоимость расходных материалов, стоимость транспортных

расходов, погрузки/разгрузки и др. страхование, уплату налогов и других обязательных платежей.

2.5. Оплата оказанных услуг по контракту осуществляется в безналичной форме платежным поручением путем перечисления денежных средств в рублях РФ на расчетный счет Исполнителя.

2.6. Оплата оказанных услуг производится на основании акта сдачи - приемки оказанных услуг, счета, счет – фактуры (при наличии), в течение 10 (десять) рабочих дней со дня подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг без претензий.

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

2.7. Окончание срока оказания услуг по контракту оформляется актом сверки взаимных расчетов, подписанным Сторонами без претензий.

2.8. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны вправе подписать акт сверки взаимных расчетов (исполненных обязательств) по контракту, в котором указываются сведения о фактически исполненных обязательствах по контракту, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта, размер неустойки и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки и (или) убытков согласно указанному акту

### 3. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ:

3.1. Исполнителю предоставляется (при необходимости) в пользование помещения Заказчика, именуемые в дальнейшем «пищеблок», а также технологическое оборудование, находящееся в данном помещении.

3.2. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.

3.3. Исполнитель обеспечивает режим оказания услуги в соответствии с режимом работы учреждения по графику, согласованному с Заказчиком.

3.4. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением:  
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32;

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;

- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила")

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01"(вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий. Санитарные правила", утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2001 №18).

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

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые». Информация для потребителей. Общие требования.

3.5. Исполнитель закупает для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа. В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается поставка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических регламентов, технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

Продукты питания должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.6. В день начала оказания услуг по контракту Исполнитель обязан предоставить примерные меню и согласовать его с Заказчиком.

3.7. Примерное меню должно быть разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

3.8. С учетом возраста детей в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп детей (Таблицы 1, 2, 3, 4 приложения №1 к контракту (описание объекта закупки).

3.9. В течение 5 дней детей рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся согласно Приложению № 1 к контракту.

3.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

3.11. Состав питания определен в соответствии с Техническим заданием.

3.12. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.13. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное Заказчиком образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.14. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой

отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

#### 4. МЕСТО И СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

4.1. Услуги оказываются Исполнителем по адресу: 308510, Белгородский р-н, пгт. Разумное, ул. Бельгина, 14

4.2. Срок оказания услуг - с даты заключения Контракта по 31.12.2023 года.

#### 5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

##### 5.1. Исполнитель принимает на себя обязательство:

5.1.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с графиком питания (учитывая режим работы учреждения), согласованным с Заказчиком (общеобразовательным учреждением) не позднее, чем за один рабочий день до начала оказания услуги.

5.1.2. Предоставить услуги по организации питания в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта (Приложение №1).

5.1.3. В день начала оказания услуг по контракту Исполнитель обязан предоставить и согласовать с руководителем муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения примерное меню на период лагеря, разработанное в соответствии с техническим заданием.

5.1.4. Осуществлять питание в соответствии с согласованным пятидневным меню рационов питания детей.

5.1.5. Предоставлять ежедневно Заказчику для утверждения меню рационов питания.

5.1.6. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и/или уполномоченного лица учреждения в соответствии с положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

5.1.7. Обеспечить процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

5.1.8. Производить раздачу готового питания на базе пищеблока.

5.1.9. Обеспечить приготовление горячего питания с использованием продуктов, закупаемых Исполнителем самостоятельно, согласно Перечню продовольственных товаров и сырья (Приложение № 5 к настоящему Контракту).

5.1.10. Организовать в течение срока действия настоящего Контракта рациональное питание на основе цикличного меню, разработанного Исполнителем на основании Перечня продовольственных товаров и сырья (Приложение № 3 к настоящему Контракту). Данное меню должно быть согласовано Исполнителем с Заказчиком.

5.1.11. Обеспечивать поддержание санитарного порядка в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.12. В целях соблюдения условий, обеспечивающих сохранность пищевой ценности, потребительские качества пищи, сохранность надлежащего температурного режима (недопущения снижения температуры) организовать горячее питание детей (обед) -подачу первого и второго блюда индивидуально каждому ребенку, в соответствии с санитарными требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1.13. После приема пищи Исполнитель обязан обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.14. Обеспечить соответствие режима оказания услуг питания режиму работы лагеря учреждения.

5.1.15. Производить отпуск питания в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

5.1.16. Обеспечить штат достаточным количеством квалифицированных работников.

5.1.17. Обеспечить своевременное прохождение медицинских и профилактических осмотров работниками, задействованными в процессе оказания услуг, в соответствии с требованиями законодательства.

- 5.1.18. Обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования пищеблока, в т.ч. соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил. При нарушении исполнителем требований законодательства, на него может быть возложена административная, материальная и иная ответственность.
- 5.1.19. Вести журнал учета оказанных услуг.
- 5.1.20. Обеспечить технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.
- 5.1.21. Закупать для организации питания продукты, отвечающие требованиям ГОСТа.
- 5.1.22. Организовать по требованию Заказчика приготовление диетического питания для обучающихся согласно медицинским справкам.
- 5.1.23. Совместно с администрацией общеобразовательного учреждения и ответственными специалистами управления образования обеспечить контроль за качеством пищи в соответствии с Регламентом, утвержденным Постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области» (далее – Постановление Правительства Белгородской области от 09.11.2015 года № 399-пп).
- 5.1.24. Устранять недостатки, выявленные Заказчиком при оказании услуг. Расходы, связанные с устранением недостатков, несет Исполнитель.
- 5.1.25. Оказывать услуги в полном объеме и в сроки, предусмотренные настоящим контрактом.
- 5.1.26. Обеспечить вывоз пищевых отходов.
- 5.1.27. Ежедневно соблюдать нормы санитарного содержания пищеблока и санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя.
- 5.1.28. При отпуске готовой продукции (блюд) отгрузка сопровождается заборным листом, в котором указывается наименование продукции, выход порции, цена за единицу продукции, время отпуска, количество отпущенных порций. Заборный лист подписывается представителями Исполнителя и Заказчика.
- 5.1.29. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.3668-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.
- 5.1.30. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.1.31. Исполнять все условия Контракта и технического задания (Приложение №1), являющегося неотъемлемой частью Контракта.
- 5.1.32. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.
- 5.1.33. Поддерживать оборудование Заказчика в исправном состоянии, замену или ремонт вышедшего из строя оборудования по вине Исполнителя производить за счет Исполнителя.

5.1.34. После окончания срока оказания услуг вернуть по акту помещения и оборудование Заказчику.

5.1.35. Использовать предоставленные для организации питания помещения, оборудование, только по прямому назначению – для организации питания.

## **5.2. Исполнитель вправе:**

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

5.2.2. Требовать от Заказчика своевременной оплаты за оказанные услуги в сроки и в порядке, установленные условиями настоящего контракта.

5.2.3. Пользоваться предоставленными Заказчиком для организации питания помещениями, оборудованием и коммунальными услугами.

5.2.4. Требовать оплаты штрафных санкций в соответствии с условиями настоящего контракта.

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

## **5.3. Заказчик принимает на себя обязательства:**

5.3.1. Предоставить Исполнителю доступ в оборудованное для приготовления, раздачи и приема пищи помещение, а также доступ к оборудованию для приготовления и раздачи пищи.

5.3.2. Утвердить графики приема пищи детьми по времени совместно с Исполнителем. При необходимости изменения утвержденного режима одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за два дня.

5.3.4. Подавать заявку на питание накануне до 15.00.

5.3.5. Осуществлять контроль за полнотой охвата обучающихся, получающих питание за счет средств Заказчика.

5.3.6. Производить оплату тепловой, электрической энергии, воды, других коммунальных услуг, необходимых для обеспечения функционирования помещений пищеблока в соответствии с условиями настоящего контракта. Предоставить Исполнителю тепловую и электрическую энергию, горячую и холодную воду, газ для приготовления и отуска пищи.

Обеспечивать проведение капитальных и текущих ремонтов помещений, передаваемых Исполнителю в безвозмездное пользование, за свой счет.

5.3.7. Проводить приемку оказанных услуг Исполнителем.

5.3.8. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем.

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

## **5.4. Заказчик вправе:**

5.4.1. В любое время проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг.

5.4.2. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным контрактом, привлекать экспертов, экспертные организации.

5.4.3. Осуществлять контроль за качеством продукции, соответствием выхода продукции по меню, сроками реализации продукции (покупных товаров и готовых блюд). В случае необходимости – привлекать специалистов и экспертов контролирующих органов для определения качества оказываемых по контракту услуг.

5.4.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.4.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем по Контракту своих обязательств, начисленная Заказчиком неустойка может быть взыскана из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта.

## **6. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Сдача оказанных услуг Исполнителем и приемка оказанных услуг Заказчиком производится после срока окончания оказания услуг.

6.2. Стороны подписывают Акт оказанных услуг по организации питания обучающихся, по окончании срока оказания услуг.

6.3. Заказчик ежедневно во время каждого приема пищи осуществляет проверку качества и объема фактически оказанных услуг.

В случае несоответствия качества оказанных услуг условиям контракта или объема фактически оказанных услуг объему услуг, Заказчик в присутствии представителя исполнителя составляет Акт, фиксирующий нарушение, и требует устранения допущенных нарушений.

6.4. При приемке выполненной работы (ее результатов) заказчик вправе провести экспертизу для проверки выполненных подрядчиком работ, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Результаты экспертизы, проведенной заказчиком своими силами без привлечения сторонних экспертов, могут оформляться в виде заключения, подписанного ответственным лицом заказчика, либо подтверждаться отметкой в акте сдачи-приемки выполненных работ с подписью ответственного лица, без составления отдельного документа о проведенной экспертизе.

Результаты экспертизы, проведенной с привлечением экспертов, экспертных организаций, оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

6.7. В случае установления по результатам экспертизы факта ненадлежащего качества выполненной работы (ее результатов), компенсировать заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы, по предъявлении заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты заказчика.

6.8. После подписания Акта сверки взаимных расчетов обязательства Исполнителя по настоящему контракту считаются выполненными.

## **7. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

7.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность поставляемого товара в соответствии с документами, обязательными для данного вида товара, оформленными в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.2. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего контракта и действующим законодательством РФ.

7.3. Качество товара и услуг, поставляемых и оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать требованиям, указанным в Техническом задании (Приложение № 1), которое является неотъемлемой частью контракта, прочим нормативам для данного вида товара, услуги.

Для обеспечения качества и безопасности блюд Исполнитель должен соблюдать установленные правила оказания услуг общественного питания, санитарии, противопожарные и другие требования, установленные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», нормативными документами, соблюдать санитарно – гигиенические и технологические требования, требования сборников рецептур блюд и кулинарных изделий; требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов.

7.4. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

7.5. Исполнитель должен гарантировать Заказчику качество оказанной услуги в течение всего срока оказания услуг. Остаточный срок годности продукции, используемой для приготовления блюд должен быть не менее срока годности, указанного в Перечне продовольственных товаров и сырья (Приложение №3 к настоящему Контракту) для каждого вида продуктов.

7.6. В случае некачественного приготовления блюд, зафиксированного бракеражной

комиссией Заказчика, на основании акта и претензии, направленной Исполнителю в установленном порядке, с Исполнителя взыскивается штраф в соответствии с разделом 8 настоящего Контракта.

7.7. Масса готового блюда должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

## 8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

8.2. 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 пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации № 1042 от 30.08.2017 г. "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"» (далее - постановление Правительства № 1042 от 30.08.2017 г.).

8.4. 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);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

8.5. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Поставщику требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства № 1042 от 30.08.2017 г.), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.



8.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.9, 8.10):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

8.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

8.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

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

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

## **9. ИЗМЕНЕНИЕ, ДОПОЛНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА**

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

9.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

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

9.4. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с контрактом.

9.5. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

9.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе.

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

9.8. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с пунктом 9.4. настоящего контракта. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

9.9. Информация об Исполнителе в случае расторжения контракта в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения контракта направляется в уполномоченный орган для принятия решения о включении в установленном Законом № 44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

9.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого

надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

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

9.12. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

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

9.14. При изменении реквизитов сторон, стороны обязаны известить друг друга в однодневный срок. В случае изменения его банковских реквизитов, Исполнитель обязан в письменной форме сообщить об этом Заказчику и передать на подпись дополнительное соглашение к настоящему контракту с указанием новых банковских реквизитов. В противном случае, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанные в настоящем контракте банковские реквизиты Исполнителя, несет Исполнитель.

## 10. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту (ненадлежащее исполнение обязательств) в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2. Свидетельство, выданное компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

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

10.4. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении 3 (трех) последовательных месяцев, Стороны путем переговоров вырабатывают альтернативные способы выполнения настоящего контракта, либо принимают решение о его расторжении по взаимному соглашению Сторон.

10.5. Сторона, не исполнявшая или ненадлежащим образом исполнявшая свои обязательства вследствие обстоятельств непреодолимой силы, обязана уведомить в письменной форме другую Сторону о прекращении таких обстоятельств в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты их прекращения.

10.6. Из периода, за который рассчитывается пеня за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Стороны по настоящему контракту, исключается срок действия обстоятельств непреодолимой силы, повлиявший на неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств.

## 11. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

11.1. В случае возникновения споров и разногласий, связанных с исполнением настоящего контракта, Стороны вправе принять меры для их урегулирования путем проведения переговоров в устной или письменной форме.

11.2. В случае достижения договоренностей в процессе проведения переговоров Стороны заключают соответствующее дополнительное соглашение к настоящему контракту.

При этом изменение существенных условий контракта допускается только в случаях, указанных в настоящем контракте.

11.3. До передачи на разрешение суда споры должны быть урегулированы в претензионном порядке.

11.3.1. Претензия направляется заказным письмом с уведомлением о вручении.

11.3.2. В претензии должны быть изложены основание предъявления претензии, предъявляемые требования, а в случае, если требования имеют денежное выражение, также их сумма с расчетом по каждому отдельному виду требований (пени, штраф, убытки).

12.3.3. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.3.4. Срок для ответа на претензию не должен превышать 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня ее получения. Ответ на претензию может быть направлен как заказным письмом с уведомлением о вручении, так и иным способом в соответствии с настоящим контрактом.

11.4. В случае недостижения взаимного согласия Сторон при разрешении споров в претензионном порядке споры по контракту разрешаются в Арбитражном суде Белгородской области.

## 12. ПЕРЕПИСКА СТОРОН

12.1. Стороны обязуются не разглашать, не передавать и не делать каким-либо еще способом доступными третьим организациям и лицам сведения, содержащиеся в документах, оформляющих совместную деятельность сторон в рамках настоящего контракта, иначе как с письменного разрешения другой Стороны, за исключением случаев, если это предусмотрено законодательством Российской Федерации.

12.2. Настоящий контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до «31» декабря 2020 г.

12.3. Настоящий контракт подлежит обязательной регистрации в Реестре контрактов, ведение которого осуществляет Федеральный орган исполнительной власти.

12.4. Истечение срока действия контракта не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период его действия (включая обязательства по оказанию услуг, оплате результата оказанных услуг, а также гарантийных обязательств), и от ответственности за их нарушение.

12.5. После вступления в силу настоящего контракта изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством о контрактной системе в сфере закупок.

12.6. Все изменения и дополнения к настоящему контракту оформляются в письменной форме, в виде дополнительного соглашения, которое после его заключения становится неотъемлемой частью настоящего контракта.

12.7. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регулируются действующим законодательством.

12.8. Все Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью.

12.9. Перечень Приложений:

Приложение 1. Техническое задание.

Приложение 2. Расчет цены контракта.

Приложение 3. Перечень продовольственных товаров и сырья.

Приложение 4. Акт сдачи-приемки оказанных услуг.

## 15. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

**Заказчик:**  
МОУ "РАЗУМЕНСКАЯ СОШ №1"

Адрес местонахождения:  
308510, Белгородский р-н,  
пгт. Разумное, ул. Бельгина, 14

р/с 03234643146100002600  
ОТДЕЛЕНИЕ БЕЛГОРОД БАНКА  
РОССИИ/УФК по Белгородской области г.  
БЕЛГОРОД  
л/с 20266036661  
ИНН 3102010370  
КППЗ10201001  
БИК 011403102  
тел/факс: 8 (4722) 59-19-02  
e-mail: razsh1@mail.ru

Директор \_\_\_\_\_ Л.А. Семенякина  
МП

**Исполнитель:**

Общество с ограниченной  
ответственностью «Фабрика социального  
питания»  
(ООО «ФСП»)  
308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис №12  
Р/с 40702810702000101297  
К/с 30101810300000000760  
ЯРОСЛАВСКИЙ Ф-Л ПАО  
"ПРОМСВЯЗЬБАНК"  
ИНН 3123453824(дата постановки на учет в  
налоговом органе 29.04.2019 г.)  
КПП 312301001  
ОГРН 1193123011729  
ОКПО 39345092  
БИК04788870  
тел. 8 (4722) 77-89-25  
e-mail: fabrika@fsp31.ru

Директор \_\_\_\_\_ И.С. Семикопенко



## ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

### Техническое задание на оказание услуг по организации питания в школьном оздоровительном лагере МОУ "РАЗУМЕНСКАЯ СОШ №1"

#### 1. Срок оказания услуг:

Начало оказания услуг – с даты заключения Контракта  
Окончание оказания услуг – 31.12.2023г

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:

##### 2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 029/2012) от 20.07.2012 г.. №58 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013г. №68 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Техническим регламентом ЕАЭС (ТР ЕАЭС 040/2016) от 18.10.2016 г.. №162 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 023/2011) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;

- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия» (для организации молочных завтраков);
- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;
- В соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);
- В соответствии с методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)
- В соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

## **2.2. Исполнитель оказывает следующие виды услуг:**

### **2.2.1. Оказание услуг по организации питания:**

- горячие завтраки (1 раз в день, 5 дней в неделю - горячий завтрак согласно меню, с включением молока не менее 1 раза в неделю. Поставляемое молоко соответствует требованиям ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия», не менее 3,2 % жирности);
- обеды (1 раз в день, 5 дней в неделю – обед согласно меню, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179- 20).

### **2.3. Исполнитель обеспечивает:**

- 2.3.1. оказание услуг по организации питания обучающихся по цикличному двухнедельному меню, разработанному с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся: 7 - 11 и 12 - 18 лет (в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд), утвержденному Исполнителем и Заказчиком, согласованному территориальным управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Питание обучающихся в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями и при организации питания руководствоваться письмом Департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 года № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», включая:
- горячее питание обучающихся социально незащищенных категорий (дети из многодетных семей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети инвалиды) ежедневно, 1 раз в день, с понедельника по пятницу, кроме выходных, праздничных дней и каникул.
  - обучающихся 1-11 классы общеобразовательного учреждения горячими завтраками, в том числе обучающихся 1-4 классы за счет средств федерального и местного бюджета.
  - Организовать по требованию Заказчика приготовление лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

На основании порядка, утвержденного нормативно-правовым актом по согласованию с Заказчиком организовать закупку, формирование и выдачу сухих пайков для детей:

- 1) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, занимающихся по адаптированным программам на дому, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день;

- 2) обучающихся из многодетных семей, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением, не посещающие занятия по уважительной причине в силу сложившихся объективных обстоятельств, подтвержденных документально, исходя из норматива расходов на питание, определенного в Социальном Кодексе Белгородской области.

2.3.2. разработку меню с учетом сезонности, продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей, и меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, составленное в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Меню разрабатывается Исполнителем на период не менее 2 (двух) недель и должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

Меню составляется на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20 с учетом их требований и методическими рекомендациями, утвержденными Приказом №213н/178. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии).

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

При разработке меню ежедневно указывать информацию о цене каждого блюда, о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности по каждому блюду в отдельности.

2.3.3. не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания услуг согласование меню с Заказчиком.

2.3.4. размещение ежедневного меню. Место размещения согласовывается с Заказчиком. В меню указывают: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

2.3.5. наличие программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.3.6. обеспечить соблюдение установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, использовать продукты питания надлежащего качества в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Осуществлять контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров с целью соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения.

### **3. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ:**

#### **3.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:**

3.1.1. для оказания услуг Исполнитель самостоятельно или за свой счет производит закупку, доставку, хранение, погрузку/разгрузку пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Доставка товара осуществляется специализированным транспортным средством, с обеспечением отдельной транспортировки пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Используемый Исполнителем



транспорт должен иметь оформленный в установленном законодательством РФ порядке санитарный паспорт.

Возможно использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем по согласованию с Заказчиком, согласно утвержденному графику работы столовой общеобразовательного учреждения.

3.1.2. исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ).

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

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья производится Исполнителем с соблюдением положений Регламента, утвержденного постановлением Правительства Белгородской области от 09.11.2015 года №399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области».

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

3.1.5. исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

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

3.1.7. исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными в МР 2.3.6.0233-21.

3.1.8. исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

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

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

приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

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

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

- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;

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

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

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

3.1.9. Выдача готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

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

3.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника.

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

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

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

### **3.2. Требования к помещению и порядку раздачи готовых блюд:**

3.2.1. исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка используемых при оказании услуг помещений в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

3.2.2. оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

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

Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

3.2.3. Производить раздачу готового питания на базе пищеблока.

3.2.4. После приема пищи обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

3.2.5. Использовать посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы) отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Обеспечить надлежащее содержание помещений для приготовления и приема пищи, производить своевременную уборку помещений, обеденных столов до и после каждого приема пищи в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.2.6. исполнитель обеспечивает безопасную эксплуатацию оборудования и помещения пищеблока, в том числе соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

3.2.7. отпуск готовых блюд осуществляется Исполнителем в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

3.2.8. исполнитель производит надлежащую санитарную обработку используемых при оказании услуг помещений пищеблока, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

3.2.9. исполнитель обеспечивает оснащение пищеблока необходимым технологическим оборудованием до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного оборудования Заказчиком.

При оснащении пищеблока учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.2.10. исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи специализированным кухонным инвентарем и посудой до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного инвентаря и посуды Заказчиком.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитывать количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.2.11. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым столовым инвентарем и принадлежностями своими силами и за свой счет.

В зале столовой Исполнитель обеспечивает наличие средств личной гигиены обучающихся (салфетки, жидкое мыло, одноразовые полотенца (при отсутствии электрополотенец) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20) своими силами и за свой счет.

3.2.12. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечивает ежедневное соблюдение норм санитарного содержания пищеблока, санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения.

Исполнитель осуществляет мытье помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования, инвентаря, кухонной посуды, санитарную обработку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; обеспечивает в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства своими силами и за свой счет.

Один раз в месяц проводит генеральную уборку помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.2.13. Дератизационные, дезинсекционные, дезинфекционные работы, а также вывоз отходов производятся Исполнителем своими силами и за свой счет в сроки, согласованные в Заказчиком.

3.2.14. Исполнитель за свой счет и своими силами поддерживает принятое от Заказчика оборудование, необходимое для оказания услуг, в исправном состоянии, производит замену или ремонт вышедшего из строя по вине Исполнителя оборудования.

### 3.3. Требования к организации условий труда:

3.3.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

3.3.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, и рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

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

Заказчик:

Директор \_\_\_\_\_ Л.А. Семякина  
МП

Исполнитель:  
«Фабрика  
Социальное  
питание»  
МП  
Д.С. Семикопенко



Расчет цены контракта

Наименование	Кол-во, комплект	Стоимость питания	Сумма, рублей
Оказание услуг по организации питания детей в школьном оздоровительном лагере	1	46 220,00	46 220,00
Итого			46 220,00

Заказчик

Директор

Л.А. Семенякина

МП

Исполнитель:



С. Семикопенко

ПЕРЕЧЕНЬ  
продовольственных товаров и сырья

№ п/п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Фасовка	Качество соответствует	Ед. изм.	Остаточный срок годности на момент поставки
<b>1</b>	<b>Хлеб и булочные изделия:</b>				
1.1.	Хлеб ржано-пшеничный	В уп.	ГОСТ 26983-2015 и/или ГОСТ 31807-2018	Кг	не менее 24 часов
1.2.	Хлеб пшеничный	В уп.	ГОСТ Р 58233-2018	Кг	не менее 24 часов
1.3.	Булочка пшеничная	В уп.	ГОСТ 27844-88	Кг	не менее 24 часов
<b>2</b>	<b>Мука:</b>				
2.1.	Мука пшеничная, хлебопекарная	Вес.	ГОСТ 26574-2017	Кг	не менее 5 месяцев
2.2.	Крахмал картофельный	Вес.	ГОСТ Р 53876-2010	Кг	не менее 12 месяцев
<b>3</b>	<b>Макаронные изделия:</b>				
3.1.	Макаронные изделия из муки в/с, гр. А или гр. Б в ассортименте	Вес.	ГОСТ 31743-2017	Кг	не менее 11 месяцев
<b>4</b>	<b>Крупы и бобовые:</b>				
4.1.	Крупа гречневая ядрица	Вес.	ГОСТ Р 55290-2012	Кг	не менее 6 месяцев
4.2.	Крупа манная	Вес.	ГОСТ 7022-2019	Кг	не менее 6 месяцев
4.3.	Хлопья овсяные "Геркулес"	Вес.	ГОСТ 21149-93	Кг	не менее 2 месяцев
4.4.	Крупа перловая	Вес.	ГОСТ 5784-60	Кг	не менее 6 месяцев
4.5.	Крупа пшено шлифованное	Вес.	ГОСТ 572-2016	Кг	не менее 6 месяцев
4.6.	Рис шлифованный	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 6292-93	Кг	не менее 6 месяцев
4.7.	Чечевица продовольственная	Вес.	ГОСТ 7066-2019	Кг	не менее 6 месяцев
4.8.	Фасоль продовольственная	Вес.	ГОСТ 7758-75	Кг	не менее 6 месяцев
<b>5.</b>	<b>Овощи свежие:</b>				
5.1.	Картофель продовольственный	Вес.	ГОСТ 7176-2017	Кг	30-90 суток
5.2.	Свекла столовая	Вес.	ГОСТ 32285-2013	Кг	30-90 суток
5.3.	Морковь столовая	Вес.	ГОСТ 32284-2013	Кг	20-90 суток
5.4.	Капуста белокочанная	Вес.	ГОСТ Р 51809-2001	Кг	30-90 суток
5.5.	Лук репчатый	Вес.	ГОСТ 1723-86 и/или ГОСТ 34306-2017	Кг	90-90 суток
5.6.	Чеснок свежий	Вес.	ГОСТ Р 55909-2013	Кг	10-15 суток
5.7.	Огурцы свежие	Вес.	ГОСТ 33932-2016	Кг	7-14 суток
5.8.	Томаты свежие	Вес.	ГОСТ 34298-2017	Кг	не менее 5 суток
5.9.	Укроп	Вес.	ГОСТ 32856-2014	Кг	не менее 5 суток
<b>6.</b>	<b>Фрукты свежие:</b>				
6.1.	Яблоко	Вес.	ГОСТ 34314-2017	Кг	30-90 суток
6.2.	Апельсин	Вес.	ГОСТ 4427-82	Кг	60-90 суток

6.3.	Груша	Вес.	ГОСТ 21714-76 и/или ГОСТ 21713-76 и/или ГОСТ 33499-2015	Кг	15-90 суток
6.4.	Лимон	Вес.	ГОСТ 4429-82	Кг	30-90 суток
6.5.	Банан	Вес.	ГОСТ Р 51603-2000	Кг	20-60 суток
7.	<b>Фрукты сушеные:</b>				
7.1.	Компотная смесь	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32896-2014	Кг	не менее 5 месяцев
8.	<b>Фрукты и овощи свежемороженые:</b>				
8.1.	Овощная смесь	Вес.	ГОСТ Р 54683-2011	Кг	не менее 6 месяцев
8.2.	Ягодная смесь	Вес.	ГОСТ 33823-2016	Кг	не менее 4 месяцев
9.	<b>Консервы плодовоовощные:</b>				
9.1.	Огурец соленый	Вес.	ГОСТ 31713-2012	Кг	не менее 6 месяцев
9.2.	Томаты в заливке	Вес.	ГОСТ Р 54648-2011	Кг	не менее 6 месяцев
9.3.	Капуста белокачанная маринованная	Вес.	ГОСТ Р 52477-2005	кг	не менее 6 месяцев
9.4.	Томатная паста	Вес.	ГОСТ 3343-2017	Кг	не менее 5 месяцев
10.	<b>Мясопродукты:</b>				
10.1.	Говядина и телятина для производства продуктов детского питания охлажденная, замороженная	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 31798-2012	Кг	не менее 4 суток
10.2.	Сердце говяжье	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32244-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 2 месяцев
10.3.	Свинина охлажденная	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32796-2014, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 4 суток
10.4.	Бедро куриное бескостное охлажденное	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 31962-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 2 суток
10.5.	Мясо кур. Тушки и их части	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32607-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 2 суток
11.	<b>Рыбопродукты:</b>				
11.1.	Рыба мороженая	Вес.	ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	Кг	не менее 1 месяца
12.	<b>Молоко и молочные продукты:</b>				
12.1.	Молоко коровье 2,5% жир., пастеризованное	1 л	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 4 суток

12.2.	Молоко коровье 3,2% жир., пастеризованное	1 л	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 4 суток
12.3.	Масло сливочное	Вес.	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 10 суток
12.4.	Сметана	0,5 кг	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 5 суток
12.5.	Творог 5% - 9% жир.	Вес.	ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 3 суток
12.6.	Сыр твердый	Вес.	ГОСТ Р 52686-2006, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 2 месяцев
13.	<b>Прочие товары:</b>				
13.1.	Яйцо куриное столовое	Уп.	ГОСТ 31654-2012	Шт.	не менее 20 суток
13.2.	Чай	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32573-2013	Кг	не менее 4 месяцев
13.3.	Какао-порошок	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 108-2014	Кг	не менее 4 месяцев
13.4.	Мак кондитерский пищевой	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ Р 52533-2006	Кг	не менее 2 месяцев
13.5.	Цукаты	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 28322-2014	Кг	не менее 6 месяцев
13.6.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	Вес.	ГОСТ Р 54731-2011	Кг	не менее 20 суток
13.7.	Блинчик без начинки	Вес.	ТУ производителя	Кг	не менее 5 месяцев
13.8.	Блинчики с ягодами	Вес.	ТУ производителя	Кг	не менее 5 месяцев
13.9.	Блинчики с вареным стуженным молоком	Вес.	ТУ производителя, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	Кг	не менее 5 месяцев
13.10.	Ванилин	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 16599-71, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"	Кг	не менее 6 месяцев
13.11.	Кислота лимонная пищевая	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 908-2004, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"	Кг	не менее 6 месяцев
13.12.	Соль пищевая йодированная, помол №1	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ Р 51574-2018, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"	Кг	не менее 6 месяцев



13.13.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	Вес.	ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"	Кг	не менее 6 месяцев
13.14.	Сухари панировочные	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 28402-89	Кг	не менее 2 месяцев
13.15.	Сахар белый	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 33222-2015	Кг	не менее 6 месяцев
13.16.	Сахарная пудра	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 33222-2015	Кг	не менее 6 месяцев
13.17.	Кофейный напиток	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ Р 50364-92	Кг	не менее 3 месяцев

ПРИМЕЧАНИЕ: продовольственные товары и сырье соответствуют требованиям Таможенного союза ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции"

**Заказчик:**

Директор

Л.А. Семенякина

МП

**Исполнитель:**

Директор

С. Семиколенко



ФОРМА

Акт  
сдачи-приемки оказанных услуг за \_\_\_\_\_ (указать период)

Заказчик, \_\_\_\_\_ в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_ Устава, с одной стороны, и Исполнитель \_\_\_\_\_ в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ другой стороны, в соответствии с условиями контракта № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_ года на оказание услуг по организации питания обучающихся МОУ \_\_\_\_\_ составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем в \_\_\_\_\_ году оказаны следующие услуги по организации питания:

1. Завтрак
- 1.1. Количество завтраков приготовленных за отчетный период - \_\_\_\_\_ ед.
- 1.2. Стоимость всех завтраков, приготовленных за отчетный период - \_\_\_\_\_ руб.
2. Обед.
- 2.1. Количество обедов, приготовленных за отчетный период - \_\_\_\_\_ ед.
- 2.2. Стоимость всех обедов, приготовленных за отчетный период - \_\_\_\_\_ руб.
3. Общая стоимость всех приготовленных завтраков и обедов за отчетный период - \_\_\_\_\_ руб.
4. Общее количество претензий за отчетный период по качеству, срокам и объему оказанных услуг - \_\_\_\_\_.

Если претензий не было, то в акте указать - «нет».

Услуги принял:  
Заказчик:  
\_\_\_\_\_  
М.п.

Услуги сдал:  
Исполнитель:  
\_\_\_\_\_  
М.п.

Заказчик:

Директор \_\_\_\_\_ Л.А. Семенякина  
М.П.

Исполнитель:



Д.С. Семикопенко