

## КОНТРАКТ № 2

на оказание услуг общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей

г. Донской

«01» января 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3 имени Страховой З.Х.», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Костельцевой Татьяны Ивановны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "БАРБУС", именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Филиппских Татьяны Владимировны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «сторонами», в соответствии ч.1, п.5, ст.93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (ИКЗ 2237449006070707114010010014000000244), заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. В соответствии с настоящим Контрактом исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей)

в соответствии с утвержденным примерным четырнадцатидневным меню и техническим заданием (приложение № 3), а Заказчик обязуется принять результат оказанной услуги и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим контрактом.

1.2. Место оказания услуги: Тульская область, г. Донской, мкр. Центральный, ул. Заводская, д.22.

### 2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К ИХ БЕЗОПАСНОСТИ

#### 2.1. Общие требования к оказанию услуги, их качеству.

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

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

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

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических

медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

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

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

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

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» СанПиН 2.1.3.2630-10;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- Постановление 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", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

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

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

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

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»

2.1.2. Услуга должна оказываться на базе столовой-догоготовочной Заказчика (работа на полуфабрикатах).

2.1.3. Приготовление пищи должно осуществляться, в соответствии с примерным четырнадцатидневным меню (далее меню), согласованным с территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области в Новомосковском районе, городе Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах за счет средств, получаемых от Заказчика через услуги Столовой.

2.1.4. Исполнитель обязан иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с установленными нормами и правилами.

2.1.5. Недельное меню питания составляется и утверждается Заказчиком, и не может быть изменено Исполнителем без согласования с Заказчиком.

2.1.6. Сведения по наличию человек, состоящих на питании, предоставляются Заказчиком Исполнителю накануне до 15:00 и уточняются в день питания.

2.1.7. Исполнитель в течение 10 дней с момента заключения контракта предоставляет Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.

2.1.8. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется Исполнителем в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Поставляемая готовая пища должна соответствовать требованиям ГОСТ 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается использование продуктов питания, соответ-

вующих требованиям утвержденных 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.

2.1.9. Исполнитель на момент изготовления питания должен иметь документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

2.1.10. Исполнитель гарантирует качество приготовленной пищи в период действия срока хранения и обязуется заменить недоброкачественную продукцию за свой счет по первому требованию Заказчика в течение 1 (одного) дня с момента подписания соответствующего акта.

2.1.11. Исполнитель обязан ежегодно проводить перед началом нового учебного года технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам и нормам испытаний электрооборудования с оформлением подтверждающих документов от организаций, имеющих лицензию на данный вид деятельности.

2.1.12. Оборудование складских помещений для хранения продуктов приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Недопустимо применение ртутных термометров.

2.1.13. Соответствие санитарного состояния и содержания пищеблока, обеденного зала, подсобных помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе:

-обеспечение ежедневного вывоза отходов путем заключения соответствующего договора и подписания акта приема выполненных работ с предоставлением Заказчику копий подтверждающих документов.

2.1.14. Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

2.1.15. Выполнение противопожарных мероприятий, мероприятий по охране труда, охране окружающей среды, гарантирующих безопасность обучающихся и работников Учреждения.

2.1.16. Совместно с Заказчиком принятие мер по активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, способствование максимальному обеспечению обучающихся горячим питанием, разработке и осуществлению мероприятий по улучшению организации и качества питания, а также по совершенствованию культуры обслуживания; проведение мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

## **2.2. Требования к персоналу.**

2.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение требований к работникам пищеблока в соответствии с нормативно- правовыми актами.

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

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

2.2.4. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о гигиенической аттестации.

2.2.5. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

2.2.6. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровье».

2.2.7. Ответственное лицо Исполнителя осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала «Здоровье», а также проводит осмотр зева и открытых поверх-

ностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

2.2.8. Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

2.2.9. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуги 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.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуги по приготовлению питания, а также, при нарушении указанных требований, - уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании обслуживаемых Заказчика.

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

2.2.11. Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.2.12. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, в соответствии с действующими нормами и правилами, нормативно-правовыми актами.

2.2.13. Продукты, которые используются 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. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

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

2.2.15. 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 2.5.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», 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.

2.2.16. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат 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).

### **2.3. Технология приготовления пищи.**

2.3.1. Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

2.3.2. 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 изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

### **2.4. Требования к транспорту.**

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

2.4.2. 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.

### **2.5. Требования к результатам услуги:**

2.5.1. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции 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.

2.5.2. 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).

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

Отбор суточной пробы проводит работник Исполнителя (под руководством медицинского работника) в присутствии 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 150-170 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.

2.5.4. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен обеспечить соблюдение температурного режима горячих блюд:

первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – 7-14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч. с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде до 16:00 ч.

2.5.5. Исполнитель должен незамедлительно информировать Заказчика в максимально короткий срок в случае невозможности исполнения обязательств по контракту по техническим причинам (перебой в снабжении электроэнергией, водой и т. п.) с того момента, когда Исполнителю стало известно о наступлении указанных в настоящем пункте событий.

2.5.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат регистрируется в журнале готовой продукции.

2.5.7. Для членов комиссии выделяются отдельные халаты.

## **2.6. Исполнитель обязан:**

2.6.1. Предоставить для утверждения Заказчику разработанные с учетом материальной базы Заказчика примерное четырнадцатидневное меню (далее меню) для организации питания за счет средств, получаемых от Заказчика через услуги Столовой, согласованные с территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области в Новомосковском районе, городе Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах.

2.6.2. Питание детей осуществлять в соответствии со следующим режимом:

1 смена - 09:20, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30

2 смена – 14:30, 15:30

2.6.3. Осуществлять организацию питания детей, через услуги Столовой в соответствии с утвержденным меню.

2.6.4. Не производить реализацию продукции, не предусмотренную утвержденными меню.

2.6.5. Согласовывать ежедневные меню рационов питания с Заказчиком.

2.6.6. Обеспечить соответствие режима работы столовой режиму работы учреждения (пятидневка).

2.6.7. Осуществлять организацию горячего питания путем предварительного накрытия столов.

2.6.8. Осуществлять за свой счет содержание, а при необходимости текущий ремонт технологического оборудования, используемого при выполнении предусмотренного настоящим контрактом поручения.

2.6.9. Обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования Столовой, соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

2.6.10. Обеспечить технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи кухонным инвентарем, столовой посудой, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими санитарными нормами.

2.6.11. Осуществлять своевременную проверку весоизмерительного оборудования, надзор за состоянием технологического и холодильного оборудования, находящегося на балансе образовательного учреждения.

2.6.12. Сопровождать доставку продуктов питания документами, подтверждающими качество в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель должен иметь сертификат соответствия услуги общественного питания, обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока.

2.6.13. Нести ответственность за качество предоставленной услуги, качество продуктов и готовых блюд, и заменить недоброкачественную продукцию за свой счет в течение одного дня с момента выявления таких фактов.

2.6.14. Передать Заказчику по акту принятое для организации питания технологическое, холодильное и другое оборудование после завершения срока действия контракта.

2.6.15. Сбирать отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копию договора на вывоз отходов, с указанием кратности вывоза и объемов.

2.6.16. Оказывать услуги на высоком профессиональном уровне, руководствуясь требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в соответствии с техническим заданием на оказание услуги (приложение № 3).

2.6.17. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта, а также к установленному контрактом сроку предоставить заказчику результаты оказания услуги.

2.6.18. Предоставлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по контракту.

2.6.19. Своевременно предоставить Заказчику акт сдачи-приемки оказанной услуги (приложение № 1) в двух экземплярах, счета и счета-фактуры для оплаты оказанной услуги.

2.6.20. Устранять недостатки, допущенные в процессе исполнения контракта по его вине, своими силами и за свой счет.

2.7. 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 документа, удостоверяющего приемку.

#### **2.7. Исполнитель вправе:**

2.7.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанной услуги по настоящему контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

2.7.2. Требовать своевременной оплаты оказанной услуги в соответствии с пунктом 4.4 настоящего контракта.

2.7.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно проведения оказания услуги в рамках настоящего контракта.

2.7.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

#### **2.8. Заказчик вправе:**

2.8.1. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий настоящего контракта, по хранению продуктов питания, приготовлению пищи и ее транспортировке. При необходимости проводить экспертизу качества приготавливаемой пищи.

2.8.2. Проводить проверку за соблюдением Исполнителем действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов питания, приготовлении и транспортировке пищи.

2.8.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

2.8.4. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта провести экспертизу оказываемой услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

2.8.5. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 6 настоящего контракта.

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

**2.9. Заказчик обязан:**

2.9.1. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

2.9.2. Оплатить услуги в порядке и сроки, определенные настоящим контрактом.

2.9.3. 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 всех своих обязательств по контракту, не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств, по банковским реквизитам, указанным в настоящем контракте.

2.9.4. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки их соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

2.9.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

2.9.6. Передать Исполнителю находящееся на балансе Заказчика технологическое, холодильное и другое оборудование для организации питания.

2.9.7. Определить график и порядок посещения Столовой.

2.9.8. Согласовывать с Исполнителем ежедневные меню рационов питания с учетом приложений 3,4,6,7,8 к СанПин 2.4.4.2599-10 (приложение к техническому заданию).

2.9.9. Подавать заявку на количество детей, получающих питание накануне до 15.00 и уточнять ее в день питания.

2.9.10. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчета за питание с Исполнителем. Назначать и контролировать ответственных за питание лиц из числа работников педагогического коллектива, на которых возложены обязанности учета и контроля организации питания детей и пропаганды гигиенических основ питания с привлечением медицинского персонала.

2.9.11. Обеспечивать контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели.

2.9.12. Осуществлять контроль за полнотой охвата детей, получающих питание за счет средств, поступающих от Распорядителя бюджетных средств.

2.9.13. Обеспечить соблюдение норм поведения в помещении Столовой.

2.9.14. Осуществлять охрану Столовой в нерабочее время, как часть охраняемого объекта.

2.9.15. Производить оплату услуги, оказанных Исполнителем в соответствии с условиями Контракта.

2.9.16. Сообщать Исполнителю в случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом выполнения поручения отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков.



2.9.17. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.

### **3. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ**

3.1. Срок оказания услуги: с 10.01.2022г. по 23.03.2022г.(вкл.) – (исключая выходные, каникулярные и праздничные дни).

3.2. Ежедневное оказание услуги в общеобразовательном учреждении осуществляется по адресу: Тульская область, г. Донской, мкр. Центральный, ул. Заводская, д.22, силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя, с учётом требований законодательства Российской Федерации о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

3.3. Приемка услуги по количеству и качеству осуществляется уполномоченными представителями Заказчика в соответствии с п. 2.5. настоящего контракта, в соответствии с примерным четырнадцатидневным меню, согласованным с территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области в Новомосковском районе, городе Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах и проводится в соответствии с действующим законодательством.

3.4. При приемке услуги Заказчик обязан провести экспертизу для проверки оказанной Исполнителем услуги, предусмотренных контрактом, в части 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 Федеральным законом № 44-ФЗ.

3.5. В случае проведения экспертизы силами Заказчика результат экспертизы регистрируется в журнале готовой продукции. В случае привлечения экспертов, экспертных организаций для проведения экспертизы результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

3.6. В случае установления по результатам экспертизы факта оказания услуги ненадлежащего качества Исполнитель обязан компенсировать Заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы по предъявлению Заказчиком письменного требования и других документов, подтверждающих затраты Заказчика.

3.7. В течение 1 дня с момента окончания проведения экспертизы Заказчик регистрирует результат в журнале готовой продукции. В случае расхождения по количеству и (или) качеству услуги Заказчиком составляется мотивированный отказ от подписания документа о приемке, который является основанием для предъявления Заказчиком претензии Исполнителю.

3.8. Замена пищи ненадлежащего качества осуществляется средствами Исполнителя в срок, указанный в акте об установленном расхождении.

3.9. Исполнитель ежемесячно, по факту оказания услуги с 01 по 30 (31) число каждого месяца, представляет Заказчику подписанный со своей стороны акт сдачи-приемки оказанной услуги отдельно по каждой категории учащихся (Приложение № 3).

3.10. Не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня получения акта сдачи-приемки оказанной услуги Заказчик направляет Исполнителю подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанной услуги (приложение № 3) или мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанной услуги.

3.11. В мотивированном отказе от подписания акта сдачи-приемки оказанной услуги фиксируются перечень недостатков, сроки их устранения исполнителем, а также дата повторной приемки результатов оказанной услуги. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе.

3.12. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанной услуги (приложение № 3) без замечаний.

#### 4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Цена контракта составляет **220 430,16 руб.** (двести двадцать тысяч четыреста тридцать рублей 16 копеек), без НДС.

4.2. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта. Цена контракта включает стоимость продуктов питания, тары, упаковки и маркировки, расходы на ежедневное приготовление, погрузку и доставку готовой горячей пищи, оплату всех видов налогов, пошлин и сборов, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренного контрактом объема и качества услуги и иных условий исполнения контракта.

По предложению заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему оказываемой услуги, исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

4.4. Заказчик оплачивает Исполнителю фактически оказанную услугу ежемесячно в следующем порядке:

- за услугу, оказанную с 01 по 30 (31) число каждого месяца - в течение 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанной услуги (приложение № 1) на основании представленных Исполнителем Заказчику документов, необходимых для осуществления оплаты оказанной услуги (счета, счет-фактуры).

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно в 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 в контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

4.6. Обязанности Заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

4.7. 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 оказанной услуги, 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.

4.8. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

4.9. Оплата по настоящему контракту осуществляется: по КВР 244 226, в том числе: за счёт средств бюджета области на реализацию Закона Тульской области от 24.12.2010 № 1524-ЗТО "О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам" в сумме 220 430,16 руб. (сто пятьдесят одна тысяча двести семьдесят пять рублей 60 копеек).

4.10. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается

на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой 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.

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего контракта.

5.2. 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.

5.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

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

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой 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.

5.5. 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 (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, 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 исполнителем.

5.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом.

5.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.5.2.2 - 6.5.2.3 настоящего контракта):

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

б) 2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 10 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно).

5.5.2.2. 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 виде фиксированной суммы, определяемой 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.

5.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения 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 настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

5.6. 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.

## **6. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

6.1. 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.

6.2. 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 законодатель-

ства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

6.3. В случае возникновения у Стороны 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.

6.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или не достигающие 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 доступ, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

6.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделе 7 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.

## **7. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

7.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего контракта, были урегулированы скорейшим образом путем переговоров с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

7.2. 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 7 (семи) 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, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

7.3. Любые споры, не урегулированные в досудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

## **8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясения, наводнения, пожара, урагана, смерча, сильных снежных заносов, других признанных официально стихийных бедствий, а также военных действий, массовых заболеваний, забастовок, ограничения перевозок, запрета торговых операций вследствие применения международных санкций и других обстоятельств, которые стороны не могли предвидеть или предотвратить.

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

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

8.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту.

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

8.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок обязуются провести переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения контракта.

## **9. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА**

9.1. 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.

9.2. В случае расторжения настоящего контракта, стоимость услуги, оказанных на момент его расторжения, подлежит обязательной оплате в соответствии с настоящим контрактом, если они приняты Заказчиком и их качество удовлетворяет требованиям Заказчика.

## **10. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

10.1. Срок действия контракта: с «01» января 2022 года до «30» апреля 2022 года (срок действия контракта включает срок оказания услуги, период приемки результатов оказанной услуги, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по контракту, а также оплаты за оказанную услугу). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

10.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном Федеральным законом № 44-ФЗ, в том числе по причине:

- если отступления Исполнителя от условий контракта не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;

- если Исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

10.3. 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.

10.4. В случае перемены заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому Заказчику.

10.5. 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.

10.6. Любые изменения и дополнения к контракту, не противоречащие действующее законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

10.7. Во всем, что не предусмотрено контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.8. Приложения, указанные в контракте, являются его неотъемлемой частью.

Приложение 1. Форма акта сдачи-приемки оказанной услуги.  
Приложение 2. Форма заключения внутренней экспертизы результатов исполнения контракта.

Приложение 3. Техническое задание.

Приложение 4. Расчет стоимости.

## 11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

### ЗАКАЗЧИК

МБОУ «СОШ № 3 им. Страховой З.Х.»  
ИНН 7114006070, КПП 711401001  
301760 Тульская область, г. Донской, мкр. Цент-  
ральный, ул. Заводская, д.22.  
Банк получателя: ФУАМО г. Донской (МБОУ  
"СОШ № 3 им. Страховой З.Х.") Отделение Тула  
Банка России  
//УФК по Тульской области г.Тула  
л/с 85703 0228  
БИК 017003983  
р/с 03234643707120006600  
к/сч 40102810445370000059  
Тел/факс: 848746 5-17-93

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО "БАРБУС"  
Юридический адрес: 300041, Тульская  
обл., г.Тула, проспект Ленина / улица  
Гоголевская,  
дом 42/58, нежилое помещение 2  
ИНН:7107543549  
ОГРН: 1137154018110  
ОКПО 24673761  
р/с № 40702810066000000981  
Отделение №8604 ПАО Сбербанка  
России г.Тула  
БИК: 047003608  
к/с 30101810300000000608

Директор МБОУ «СОШ № 3 им. Страховой З.Х.»

М.П.



Т.И. Костельцева

Генеральный директор ООО "БАРБУС"

М.П.



Т.В. Филиппских





Форма

**АКТ**  
**СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННОЙ УСЛУГИ**  
ЗА \_\_\_\_\_ 20\_\_ ГОДА  
(указать месяц и год оказания услуги)

г. Донской

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3 имени Страховой З.Х.», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Костельцевой Т.И., действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», составили настоящий акт о том, что Исполнитель оказал в \_\_\_\_\_

(указать месяц и год оказания услуги)

Заказчику услугу на оказание общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей)

(указать категорию учащихся)

согласно контракта № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года на оказание услуг общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей)

(далее – Контракт) в следующем объеме:

1. Объем оказанных услуг общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей

питания \_\_\_\_\_ за \_\_\_\_\_

(указать категорию учащихся)

(указать месяц и год оказания услуги)

составил:

№ п/п	Дата	Количество питавшихся учащихся (чел.)	Сумма питания в день на одного учащегося согласно Контракту (руб.)	Сумма питания всех питавшихся учащихся (руб.)
1	2	3	4	5
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
....				
<b>Итого ЧЕЛ.ДН:</b>				
<b>Итого:</b>				

2. Объем оказанной услуги по данному акту соответствует данным таблицей учёта питания учащихся \_\_\_\_\_ за \_\_\_\_\_

(указать категорию учащихся)

(указать месяц и год оказания услуги)

3. Исполнитель оказал услугу общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей своевременно и в соответствии с условиями Контракта. Заказчик по объёму и качеству оказанной Исполнителем услуги претензий не имеет/имеет.

\_\_\_\_\_ (нужное подчеркнуть)

4. Сумма оказанной услуги по данному акту подлежит оплате в соответствии с условиями Контракта.

5. Настоящий акт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу (по одному для каждой из Сторон).

Сдал:

Принял:

Исполнитель:

Заказчик: МБОУ «СОШ №3 им.  
Страховой З.Х.»

Директор \_\_\_\_\_ Т. И. Костельцева

Приёмочная комиссия, действующая на основании приказа от \_\_. \_\_.20\_\_ г. № \_\_\_\_, с учётом заключения экспертизы проведенной силами Заказчика.

Приложение к контракту № 2:

Заключение внутренней экспертизы от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (перечень прилагаемых документов)

Председатель комиссии: Т.И. Костельцева

Подписи членов комиссии:

1. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность, подпись
2. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность, подпись
3. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность, подпись
4. \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность, подпись

«Утверждаю»  
Директор МБОУ «СОШ № 3 им. Страховой З.Х.»  
Т.И. Костельцева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заключение внутренней экспертизы результатов исполнения контракта №\_\_

г. Донской «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Я, \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Изучив представленные \_\_\_\_\_  
(наименование поставщика, подрядчика, исполнителя)

результаты исполнения контракта (договора) от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_ на оказание услуг общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей)

Пришел (а) к выводу о \_\_\_\_\_ результатов  
(соответствии, не соответствии)

условиям контракта (договора) по следующим причинам:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(обоснование позиции специалиста, с учётом соответствия контракту предоставленных результатов)

В ходе оценки результатов исполнения контракта (договора) были выявлены следующие недостатки, не препятствующие приемке:

\_\_\_\_\_  
(заполняется в случае выявления нарушений требований контракта не препятствующих приемке)

В целях устранения выявленных недостатков предлагается:

\_\_\_\_\_  
(заполняется в случае наличия у специалиста соответствующих предложений о способах и сроках устранения недостатков)

в течение \_\_\_\_\_.

На основании вышеизложенного рекомендую:

\_\_\_\_\_  
(принять результаты исполнения по контракту, отказаться от приемки результатов исполнения по контракту)

(подпись)

(расшифровка подписи)



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг общественного питания обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей)

### 1. Наименование услуги.

Оказание услуг общественного питания

обучающихся 5-х классов и 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей)

### 2. Место оказания услуги.

Тульская область, г. Донской, мкр. Центральный, ул. Заводская, 22

### 3. Объем оказываемой услуги.

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемой услуги
1.	услуги по организации питания	Человеко-день	7 038

Общее количество учащихся 5 классов: с 10.01.2022 г. по 23.03.2022 г. – 93 чел.

Общее количество учащихся 6-9 классов, из многодетных семей находящихся в трудной жизненной ситуации: с 10.01.2022 г. по 23.03.2022 г. – 45 чел.

### 4. Цели оказываемой услуги.

Обеспечение горячим питанием учащихся во время нахождения в школе в целях здоровьесбережения, обеспечение комфортных условий в учебный период

### 5. Условия оказания услуги.

5.1. Услуга должна оказываться на базе столовой-догоготовочной Заказчика (работа на полуфабрикатах).

5.2. Организация питания с 10 января 2022 года должна быть осуществлена по меню второй недели (шестой- десятый день).

5.3. Осуществление организации питания детей, в соответствии с примерным четырнадцатидневным меню (далее меню), согласованным с территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области в Новомосковском районе, городе Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах за счет средств, получаемых от Заказчика через услуги Столовой.

5.4. Обеспечение соответствия требованиям действующей документации, входного контроля поступающих продуктов, операционного контроля в процессе их обработки и приёмочного контроля качества выпускаемой продукции.

5.5. Доставка питания в общеобразовательное учреждение собственным специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов.

5.6. Обеспечение содержания помещения и оборудования столовой в надлежащем санитарном состоянии, в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятия общественного питания. Бережное отношение к эксплуатации посуды, инвентаря. Обеспечение сохранности, работоспособности технологического оборудования и соблюдения правил техники безопасности. В случае вывода из строя технологического оборудования по вине Исполнителя, осуществление ремонта оборудования за свой счёт. По окончании исполнения контракта сдача технологического оборудования и помещения в надлежащем состоянии администрации школы.

5.7. Обеспечение витаминизации третьего блюда, разнообразия рациона питания на весь период оказания услуги.

5.8. Обеспечение технологического процесса приготовления, реализации и приема пищи кухонным инвентарем, столовой посудой, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими санитарными нормами.

Осуществление своевременной проверки весоизмерительного оборудования, надзора за состоянием технологического и холодильного оборудования, находящегося на балансе образовательного учреждения.

5.9. Укомплектование подразделения общественного питания при образовательном учреждении квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания обучающихся, организация повышения их квалификации.

5.10. Привлечение соисполнителей не допускается.

5.11. Обеспечение Заказчика комплектом посуды, кухонным инвентарем, моющими средствами в соответствии с действующими нормами.

#### **6. Сроки оказания услуги.**

Период оказания услуги: с 10.01.2022г. по 23.03.2022г.(вкл.) – (исключая выходные, канicularные и праздничные дни)

**7. Общие требования к оказанию услуги, ее качеству, в том числе технологии оказания услуги, методам и методике оказания услуги.**

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

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

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

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

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

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

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

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» СанПиН 2.1.3.2630-10;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- Постановление 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", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»

7.2. Приготовление пищи должно осуществляться, в соответствии с примерным четырнадцатидневным меню (далее меню), согласованным с территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области в Новомосковском районе, городе Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах за счет средств, получаемых от Заказчика через услуги Столовой.

7.3. Исполнитель обязан иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с установленными нормами и правилами.

7.4. Недельное меню питания составляется и утверждается Заказчиком, и не может быть изменено Исполнителем без согласования с Заказчиком.

7.5. Сведения по наличию человек, состоящих на питании, предоставляются Заказчиком Исполнителю накануне до 15:00 и уточняются в день питания.

7.6. Исполнитель в течение 10 дней с момента заключения контракта предоставляет Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.

7.7. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется Исполнителем в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Поставляемая готовая пища должна соответствовать требованиям ГОСТ 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается использование продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных 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.

7.8. Исполнитель на момент изготовления питания должен иметь документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

### ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ							
№ п/п	Наименование блюда	Возрастная категория		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
		7-10 лет	11 лет и старше				
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Каша молочная пшеничная	200	250	7,40 / 9,25	7,48 / 9,35	36,50 / 45,63	243 / 303,75
2.	Какао с молоком	200	200	5,0 / 5,0	4,4 / 4,4	31,7 / 31,7	186 / 186

3.	Батон нарезной	30	50	1,25 / 2,25	0,58 / 0,87	10,28 / 15,42	52,4 / 78,6
4.	Сыр порционный	15	15	3,84 / 3,84	3,92 / 3,92	- / -	51,45 / 51,45
5.	Масло сливочное	10	10	0,05 / 0,05	8,25 / 8,25	0,08 / 0,08	74,8
ИТОГО:				17,79 / 20,39	24,63 / 26,79	78,56 / 92,83	607,65 / 694,6
<b>ВТОРОЙ ДЕНЬ</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Омлет с сыром	160	200	21,71 / 27,14	32,69 / 40,86	3,43 / 4,29	395,43 / 494,29
2.	Кофейный напиток с молоком	200	200	3,2 / 3,2	2,7 / 2,7	15,9 / 15,9	79 / 79
3.	Батон нарезной	60	60	2,7 / 2,7	1,04 / 1,04	18,5 / 18,5	94,32 / 94,32
ИТОГО:				27,61 / 33,04	36,43 / 44,6	37,83 / 38,69	568,75 / 667,61
<b>ТРЕТИЙ ДЕНЬ</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес»	200	250	8,56 / 10,70	14,12 / 17,65	31,52 / 39,40	287,40 / 359,25
2.	Чай с молоком	200	200	1,5 / 1,5	1,3 / 1,3	15,9 / 15,9	81 / 81
3.	Масло сливочное	10	10	0,05 / 0,05	8,25 / 8,25	0,08 / 0,08	74,80 / 74,80
4.	Сыр порционный	15	15	3,84 / 3,84	3,92 / 3,92	- / -	51,45 / 51,45
5.	Батон нарезной	60	60	2,7 / 2,7	1,04 / 1,04	18,5 / 18,5	94,32 / 94,32
ИТОГО:				16,65 / 18,79	28,63 / 32,16	66,0 / 73,88	588,97 / 660,82
<b>ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Запеканка из творога	150	200	24 / 32	25,2 / 33,6	23,9 / 31,87	425 / 566,67
2.	Чай с сахаром	200	200	0,1 / 0,1	-	15,0 / 15,0	60,0 / 60,0
3.	Батон нарезной	50	50	2,25 / 2,25	0,87 / 0,87	15,42 / 15,42	78,6 / 78,6
ИТОГО:				26,35 / 34,35	26,07 / 34,47	54,32 / 62,29	563,6 / 705,27
<b>ПЯТЫЙ ДЕНЬ</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>							
1.	Каша «Дружба»	200	250	5,26 / 6,58	11,66 / 14,58	25,06 / 31,33	226,20 / 282,75
2.	Батон нарезной	50	60	2,25 / 2,70	0,87 / 1,04	15,42 / 18,5	78,6 / 94,32
3.	Сыр порционный	15	15	3,84 / 3,84	3,92 / 3,92	- / -	51,45 / 51,45
4.	Масло сливочное	20	20	0,10 / 0,10	16,50 / 16,50	0,16 / 0,16	149,60 / 149,60
5.	Кофейный напиток с молоком	200	200	3,2 / 3,2	2,7 / 2,7	15,9 / 15,9	79 / 79
ИТОГО:				14,65 / 16,42	35,56 / 38,74	56,54 / 65,89	584,85 / 657,12



ШЕСТОЙ ДЕНЬ							
ЗАВТРАК							
1.	Каша манная молочная с изюмом	200	250	6,42 / 8,025	11,66 / 14,57	44,20 / 55,25	207,40 / 284,25
2.	Какао с молоком	200	200	5,0 / 5,0	4,4 / 4,4	31,7 / 31,7	186 / 186
3.	Масло сливочное	15	15	0,07 / 0,07	12,38 / 12,38	0,12 / 0,12	112,2 / 112,2
4.	Батон нарезной	50	50	2,25 / 2,25	0,87 / 0,87	15,42 / 15,42	78,6 / 78,6
ИТОГО:				13,74 / 15,35	29,31 / 32,22	91,44 / 102,49	584,2 / 661,05
СЕДЬМОЙ ДЕНЬ							
ЗАВТРАК							
1.	Каша молочная кукурузная жидкая	200	250	6,20 / 7,75	7,46 / 9,33	37,0 / 46,25	240 / 300
2.	Сыр порционный	15	15	3,84 / 3,84	3,92 / 3,92	- / -	51,45 / 51,45
3.	Батон нарезной	60	70	2,7 / 3,15	1,04 / 1,21	18,5 / 21,58	94,32 / 110,04
4.	Чай с молоком	200	200	1,5 / 1,5	1,3 / 1,3	15,9 / 15,9	81 / 81
ИТОГО:				14,24 / 16,24	13,72 / 15,76	71,4 / 83,73	466,77 / 542,49
ВОСЬМОЙ ДЕНЬ							
ЗАВТРАК							
1.	Омлет с зеленым горошком	150	200	10,0 / 13,33	11,80 / 15,73	5,4 / 7,2	168 / 224
2.	Масло сливочное	15	15	0,07 / 0,07	12,38 / 12,38	0,12 / 0,12	112,2 / 112,2
3.	Батон нарезной	120	150	6,0 / 7,5	2,32 / 2,9	41,11 / 51,4	209,6 / 262
4.	Кофейный напиток с молоком	200	200	3,2 / 3,2	2,7 / 2,7	15,9 / 15,9	79 / 79
ИТОГО:				19,27 / 24,1	29,2 / 33,71	62,53 / 74,62	568,8 / 677,2
ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ							
ЗАВТРАК							
1.	Макароны отварные с сыром	150	200	9,08 / 12,1	7,58 / 10,1	25,5 / 34	206,25 / 275
2.	Батон нарезной	120	120	6 / 6	2,32 / 2,32	41,11 / 41,11	209,6 / 209,6
3.	Чай с лимоном	200	200	0,1 / 0,1	- / -	15,2 / 15,2	61 / 61
ИТОГО:				15,18 / 18,2	9,9 / 12,42	81,81 / 90,31	476,85 / 545,6
ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ							
ЗАВТРАК							
1.	Пудинг из творога	200	220	27,87 / 30,66	21,74 / 23,91	44,0 / 48,4	482,67 / 530,93
2.	Чай с сахаром	200	200	0,1 / 0,1	-	15,0 / 15,0	60,0 / 60,0
3.	Батон нарезной	30	50	1,25 / 2,25	0,58 / 0,87	10,28 / 15,42	52,4 / 78,6

ИТОГО:	29,47 / 33,01	22,32 / 24,78	69,28 / 78,82	595,07 / 669,53
--------	------------------	------------------	------------------	-----------------

#### **8. Требования к безопасности оказания услуги и безопасности результатов услуги.**

8.1. Исполнитель должен иметь в штате организации работников, имеющих медицинские книжки, прошедших гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Требование установлено статьями 11 и 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». 8.2. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

8.2. Тара для перевозки полуфабрикатов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

#### **9. Требования по объему предоставляемых гарантий качества услуги.**

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

9.2. Исполнитель несет ответственность за качество оказываемой услуги Заказчику в соответствии с условиями контракта. При нарушении санитарных и технологических режимов, приведших к приготовлению некачественной продукции Исполнитель покрывает расходы за счет собственных средств.

9.3. Исполнитель несет ответственность за сохранность товарно-материальных ценностей Столовой, оборудования, переданных Заказчиком по контракту. В случае порчи муниципального имущества, переданного Заказчиком Исполнителю по контракту, виновная Сторона возмещает причиненный ущерб.

#### **10. Требования по сроку гарантий качества на результаты услуги.**

10.1. Исполнитель на момент изготовления питания должен иметь документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

10.2. Исполнитель гарантирует качество приготовленной пищи в период действия срока хранения, и обязуется заменить недоброкачественную продукцию за свой счет по первому требованию заказчика в течение 1 дня с момента подписания соответствующего акта.

**Приложения** являются неотъемлемой частью технического задания.

Приложение № 1 к техническому заданию

Приложение 3  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

Таблица 1

**Суточная потребность в пищевых веществах и энергии  
детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

Приложение 4

к СанПиН 2.4.4.2599 -10

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)**

**ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясное, рыбное блюдо	75 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

**РАСЧЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ БЛЮД**

Возраст детей	Количество витамина С мг/ сутки	
	в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
для детей до 10 лет	20	50
для детей 11 лет и старше	25	70

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или ис- ключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</b>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная I сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага	15	0,8	-	8,3	
Чернослив (без косточек)	15	0,3	-	8,7	
<b>Замена молока (по белку)</b>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<b>Замена мяса (по белку)</b>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	

<b>Замена рыбы (по белку)</b>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
<b>Замена творога (по белку)</b>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
<b>Замена яйца (по белку)</b>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ  
ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
26. Газированные напитки.
27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
32. Окрошки и холодные супы.
33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
34. Яичница-глазунья.
35. Паштеты.
36. Блинчики с мясом и с творогом.
37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов.





**Расчет стоимости НМЦК<sup>норм</sup>**

Начальная (максимальная) цена контракта (далее – НМЦК) определена по формуле:

$$\text{НМЦК}^{\text{норм}} = v_1 \cdot v_2$$

где:

НМЦК<sup>норм</sup> - НМЦК, определяемая нормативным методом;

V<sub>1</sub> - количество школьников; V<sub>2</sub> - Кол-во дней

Наименование услуги	Ед. изм.	Предельная цена Ц пред., руб.	Кол-во		Стоимость НМЦК норм, руб
			школьников (V1)	дней (V2)	
<b>Январь</b>					
Питание школьников 5 классов в сентябре (с 10 по 31 января вкл.)	Руб.	31,32	93	16	46 604,16
Питание школьников 6-9 классов из многодетных семей в сентябре (с 10 по 31 января вкл.)	Руб.	31,32	45	16	22 550,40
				5 кл. ЧЕЛ. ДН	1 488
				6-9 кл. ЧЕЛ. ДН	720
				<b>Всего</b>	<b>69 154,56</b>
<b>Февраль</b>					
Питание школьников 5 классов в октябре (с 01 по 28 февраля вкл.)	Руб.	31,32	93	19	55 342,44
Питание школьников 6-9 классов из многодетных семей в сентябре (с 01 по 28 февраля вкл.)	Руб.	31,32	45	19	26 778,60
				5 кл. ЧЕЛ. ДН	1 767
				6-9 кл. ЧЕЛ. ДН	855
				<b>Всего</b>	<b>82 121,04</b>
<b>Март</b>					
Питание школьников 5 классов в октябре (с 01 по 23 марта вкл.)	Руб.	31,32	93	16	46 604,16
Питание школьников 6-9 классов из многодетных семей в сентябре (с 01 по 23 марта вкл.)	Руб.	31,32	45	16	22 550,40
				5 кл. ЧЕЛ. ДН	1 488
				6-9 кл. ЧЕЛ. ДН	720
				<b>Всего</b>	<b>69 154,56</b>
				<b>Всего ЧЕЛ. ДН</b>	<b>7 038</b>
				<b>Итого</b>	<b>220 430,16</b>

