

Контракт N 30/12/20
на оказание услуг по организации общественного
питания учащихся МБОУ «СОШ № 6»

Тульская область,
г. Новомосковск

«30» декабря 2020 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Корольковой Юлии Михайловны, действующего на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Кимпрод», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Павликова Игоря Семеновича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее по тексту - Федеральный закон N 44-ФЗ), заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуг по организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 6», именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в спецификации (**приложение N 1** к Контракту), техническом задании (**приложение N 2** к Контракту), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания Услуг: Тульская область, г. Новомосковск, ул. Орджоникидзе, д.4а.

1.5. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания Услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя.

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

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Общая цена Контракта составляет 267 589,14 рублей (двести шестьдесят семь тысяч пятьсот восемьдесят девять рублей 14 копеек), НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.

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.

Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

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

2.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанной Услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной Услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной Услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему

оказанной Услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной Услуги, но не более чем на десять процентов цены Конtrakта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной Услуги Стороны Конtrakта обязаны уменьшить цену Конtrakта исходя из цены единицы Услуги.

2.3. Расчет с Исполнителем за оказанную Услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

2.4. Оплата оказанной Услуги осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных Услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания Услуг (счет, акт сдачи-приемки оказанных Услуг).

2.5. 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 подрядчика, несет Исполнитель.

2.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Конtrakта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

2.7. Источник финансирования - средства бюджетного учреждения.

2.7.1. Оплата по настоящему Контракту осуществляется по КВР 244 (тип средств: 84.03.34; 84.02.34; 84.01.34; 20.22.63; 42.22.63).

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

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

3. Сроки оказания Услуг

3.1. Срок оказания Услуг: с 12.01.2021 года по 29.01.2021 года (за исключением праздничных, выходных дней).

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

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

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

- экспертного заключения выполненных Исполнителем Услуг в части их соответствия условиям настоящего Конtrakта.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1. настоящего Конtrakта.

4.1.3. Оплачивать Услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

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

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

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

4.1.7. Провести экспертизу оказанной Услуги для проверки ее соответствия условиям Конtrakта в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Конtrakта в случае, если в ходе исполнения Конtrakта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или

представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

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

4.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала здоровья" (приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 3).

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

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

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

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

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

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

4.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату оказанных Исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего Контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных Услуг.

4.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, разработанным Исполнителем.

4.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) 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.

4.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" (приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 1).

4.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным циклическим меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава блюд.

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным циклическим меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим.

4.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

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

4.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала здоровья" (приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 3).

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

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

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

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

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

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

4.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату оказанных Исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего Контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных Услуг.

4.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, разработанным Исполнителем.

4.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) 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.

4.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" (приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 1).

4.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным циклическим меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава блюд.

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным циклическим меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим.

4.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

4.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.11. настоящего Контракта.

4.4.8. Организовать выдачу пищи в соответствии с утвержденным меню и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

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

4.4.10. Не допускать к оказанию Услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами 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 Услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в "Журнал здоровья" (приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 3).

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

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

4.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.4.15. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую спецодежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать спецодежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

4.4.16. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания Услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока спецодеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

4.4.19. Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и

хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4.20. Обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. «Журнал здоровья» предоставлять по первому требованию Заказчика.

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

4.4.22. Для обработки посуды использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

4.4.23. Сбирать пищевые 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 пищевых и твердых бытовых отходов, с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50° С и просушиваться.

4.4.24. Безвозмездно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) рабочего дня.

4.4.25. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

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

4.4.27. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.

4.4.28. Возвратить излишне уплаченные за оказанные Услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных Услуг в течение трех лет с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 25 (двадцать пятого) числа месяца, следующего за месяцем, в котором осуществлялось оказание Услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 10 (десяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

5. Порядок приемки Услуг

5.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством РФ.

После оказания Услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи-приемки оказанных Услуг (приложение N 4 к Контракту) и счет направляется Заказчику.

Акт сдачи-приемки оказанных Услуг подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

5.2. Приемка оказанных Услуг в соответствии с Контрактом осуществляется Заказчиком в течение 5 (пяти) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение 3 (трех) рабочих дней), со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 2.4 настоящего Контракта.

5.3. При приемке Услуги Заказчик обязан провести экспертизу в части соответствия оказанной Услуги условиям Контракта. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с **Федеральным законом** N 44-ФЗ.

5.4. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (**приложение N 5** к Контракту).

5.5. В случае привлечения экспертов, экспертной организации результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом или уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

5.6. Не позднее 3 (трех) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных Услуг или мотивированный отказ от подписания такого документа (**приложение N 6** к Контракту), в котором указываются недостатки оказанной Услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приемки оказанных Услуг.

После устранения недостатков Стороны возвращаются к повторной приемке Услуги и процедуре подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе.

5.7. Датой приемки оказанных Услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг Заказчиком без замечаний.

5.8. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

5.9. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон Акта сдачи-приемки оказанных Услуг.

6. Условия оказания Услуги, требования к качеству Услуги, требования к их безопасности

6.1. Качество Услуги должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- **Федеральный закон** от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
- **Федеральный закон** от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- **Федеральный закон** от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека";
- "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. 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 N 299;
- "**СанПиН 2.4.5.2409-08**. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утвержденные **постановлением** Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45;
- **Методические рекомендации** МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- **Методические рекомендации** "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (**письмо** Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731).
- "**СП 2.3.6.1079-01.2.3.6**. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утвержденным **постановлением** Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31;
- "**СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2**. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "**СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2**. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;

- **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 31984-2012.** Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";

- **Постановление** Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801" (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);

6.2. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь следующие документы, подтверждающие их качество и безопасность:

- копия сертификата соответствия (декларации о соответствии), в случае, если предоставление данных документов предусмотрено законодательством Российской Федерации;

- копия санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты (*продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, безалкогольные напитки, а также продовольственное сырье, пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников*), представляющие потенциальную опасность для человека, а также на виды пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации, за исключением подлежащих государственной регистрации Роспотребнадзором, выдаваемых в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических,

- ветеринарный сопроводительный документ в электронной форме на продукцию, поднадзорную ветеринарному контролю и включенную в единый Перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (*в случае, если используется непереработанная пищевая продукция животного происхождения*).

Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

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

6.3. 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 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам **"СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2.** Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным **Решением** Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

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).

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

6.4. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным циклическим меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности продукта (блюда) в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил "СП 2.3.6.1079-01.2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001.

Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

6.5. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

6.6. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

6.7. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с двухнедельным циклическим меню, разработанным Исполнителем с учетом калорийности, химического состава блюд.

6.8. Исполнитель обязан организовать выдачу питания в соответствии с утвержденным меню и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

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

6.10. 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).

6.11. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа. Оборудование для подогрева представляет Исполнитель.

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

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы проводит работник Исполнителя 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 100 г. Порционные вторые блюда,

биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. Обеспечение исполнения контракта не установлено.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, 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.

8.4.2. 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 следующем порядке:

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

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

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

8.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени **ключевой ставки** Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 8.5.2.2 Контракта):

а) 10 процентов цены контракта, т.к. цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

8.5.2.2. 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 следующем порядке:

а) 1000 рублей, т.к. цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.

8.5.2.3. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

9. Антикоррупционная оговорка

9.1. 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.

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

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

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

9.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе 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.

10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить. При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

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

10.3. 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 исполнении обязательств по Контракту.

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

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

11. Порядок урегулирования споров

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

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

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

11.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с 12.01.2021 и действует по 31.03.2021г. (включительно). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

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

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

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

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

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

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

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

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

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

12.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1- Спецификация на 1 листе;

Приложение N 2- Техническое задание на 9 листах;

Приложение N 3 - Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложение 7 к СанПиНу 2.4.5.2409-08 на 1 листе;

Приложение N 4 - Форма "Акт сдачи-приемки оказанных услуг" на 2 листах;

Приложение N 5 - Экспертное заключение на 1 листе;

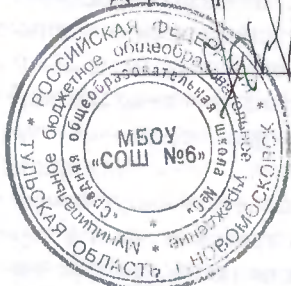
Приложение N 6 - Форма "Мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг" на 1 листе;

13. Место нахождения и банковские реквизиты сторон заказчик исполнитель

Заказчик

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 6»
Адрес: 301668, Тульская область,
г. Новомосковск, ул. Орджоникидзе, д. 4а
Тел./факс. 8 (48762) 4-49-88
ИНН: 7116032318 КПП: 711601001
ОГРН 1027101414086
ОКАТО 70234500000
Л/С 856.20.083.0
р/сч 40701810870031000050
Отделение Тула Г ТУЛА
БИК 047003001

Директор

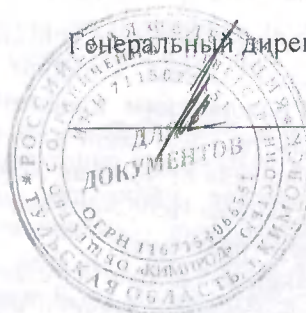


Ю.М. Королькова

Исполнитель

Общество с ограниченной
ответственностью «Кимпрод»
301720 Тульская обл., г. Кимовск
ул. Октябрьская 36
тел. 8 (487 35) 5-33-33, 5-77-84
e-mail: pavlikovooo@yandex.ru
ИНН: 7115022451 КПП: 711501001
ОГРН: 1167154066551
р/сч: 40702810466000005573
Отделение №8604 Сбербанка России г.Тула
БИК: 047003608
Кор/сч: 30101810300000000608

Генеральный директор



И.С. Павликов

Приложение N 1
к контракту

от " " 20 г. N

Спецификация

N и/п	Наименование оказываемой Услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Кол-во	Цена за единицу, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Организация общественного питания в сфере образования для 1-4 классов	Человеко-день	3570	63,97	228 372,90
2	Организация общественного питания в сфере образования для 5-11 классов	Человеко-день	1302	30,12	39 216,24
Итого			4872		267 589,14

Итого: 267 589,14 рублей (двести шестьдесят семь тысяч пятьсот восемьдесят девять рублей 14 копеек), НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.

Заказчик
МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа № 6»

Исполнитель
ООО «Кимпрод»

Директор



Ю.М. Королькова
М.П.



Генеральный директор

М.П. Павликов

**Техническое задание
на оказание услуг по организации
общественного питания в сфере образования**

1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 6».

2. Объем оказываемых Услуг.

№ п/п	Наименование оказываемых услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых услуг
1.	Организация общественного питания в сфере образования	Человеко-день	4872

- Количество учащихся 1-4 классов – 255 человека;
- Количество учащихся 5 классов – 60 человека;
- Количество учащихся 6-9 классов (многодетные) – 22 человек;
- Количество учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации – 10 человек;
- Количество учащихся ОВЗ и инвалидов – 1 человек;
- Количество дней оказания Услуг в январе 2021 года – 14.

3. Цель оказываемых Услуг: сбалансированное, рациональное питание учащихся муниципальных общеобразовательных организаций.

4. Место оказания Услуг:

Тульская область, г. Новомосковск, ул. Орджоникидзе, д.4а.

5. Условия оказания Услуг: Услуги должны оказываться в соответствии с условиями Контракта и техническим заданием. Исполнитель оказывает Услуги по приготовлению пищи из поставленных им продуктов питания по примерному меню, разработанному Исполнителем и согласованному с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, территориальным отделом в г. Новомосковске, г. Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах.

6. Срок оказания Услуг: с 12.01.2021 года по 29.01.2021 года (за исключением праздничных, выходных дней).

7. Общие требования к оказанию Услуг, их качеству, в том числе технологии оказания Услуг, методам и методики оказания Услуг.

Качество, упаковка, маркировка используемых продуктов питания должны соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 в части требований к продуктам для детского питания.

Качество Услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- **Федеральный закон** от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";
- **Федеральный закон** от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- **Федеральный закон** от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека";
- **"ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. 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 N 299;
- **"СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"**, утвержденные **постановлением** Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45;

- **Методические рекомендации** МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
 - **Методические рекомендации** "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731).
 - **"СП 2.3.6.1079-01.2.3.6.** Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утвержденным **постановлением** Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31;
 - **"СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2.** Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы **"СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2.** Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;
 - **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 31984-2012.** Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";
 - **Постановление** Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801" (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);
- Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь следующие документы, подтверждающие их качество и безопасность:
- копия сертификата соответствия (декларации о соответствии), в случае, если предоставление данных документов предусмотрено законодательством Российской Федерации;
 - копия санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты (*продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, безалкогольные напитки, а также продовольственное сырье, пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников*), представляющие потенциальную опасность для человека, а также на виды пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации, за исключением подлежащих государственной регистрации Роспотребнадзором, выдаваемых в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».
 - ветеринарный сопроводительный документ в электронной форме на продукцию, поднадзорную ветеринарному контролю и включенную в единый Перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (*в случае, если используется переработанная пищевая продукция животного происхождения*).

Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

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

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 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам **"СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2.** Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим

санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным **Решением** Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

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).

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

При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным циклическим меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности продукта (блюда) в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил "СП 2.3.6.1079-01.2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001.

Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным циклическим меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава блюд.

Исполнитель обязан организовать выдачу питания в соответствии с утвержденным меню и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

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

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).

При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты,

гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа. Оборудование для подогрева представляет Исполнитель. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Заказчик
МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа № 6»

Директор

Ю.М. Королькова



Исполнитель
ООО «Кимпрод»

Генеральный директор
И.С. Павликов



Примерное двухнедельное циклическое меню
(1-4 классы)

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Плов из отварного мяса	150
2	Батон нарезной	30
3	Чай с сахаром	200
4	Бутерброд с сыром	35
5	Яблоко	100

ДЕНЬ: ВТОРНИК
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Омлет натуральный	150
2	Колбаса вареная	40
3	Батон нарезной	15
4	Какао с молоком	200
5	Ватрушка с творогом	60

ДЕНЬ: СРЕДА
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Картофель отварной	150
2	Котлета рыбная любительская	80
3	Батон нарезной	30
4	Чай с лимоном	200
5	Бутерброд с повидлом	40
6	Мандарин	100

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Запеканка морковная с творогом	150
2	Батон нарезной	15
3	Чай с молоком	200
4	Бутерброд с маслом сливочным	30
5	Киви	100

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА
НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Макаронные изделия отварные	150
2	Печень говяжья по-строгановски	80
3	Батон нарезной	15
4	Кофейный напиток с молоком	200
5	Пирожок с овощным фаршем (картошкой)	60

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Каша молочная "Дружба"	200
2	Батон нарезной	15
3	Какао с молоком	200
4	Бутерброд с маслом сливочным	30
5	Яблоко	100

ДЕНЬ: ВТОРНИК
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Омлет натуральный	160
2	Батон нарезной	15
3	Чай с молоком	200
4	Бутерброд с сыром	35
5	Виноград	100

ДЕНЬ: СРЕДА
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Жаркое по-домашнему	180
2	Батон нарезной	15
3	Чай с лимоном	200
4	Ватрушка с творогом	60

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Запеканка рисовая с творогом	150
2	Батон нарезной	15

3	Какао с молоком	200
4	Бутерброд с маслом сливочным	30
5	Мандарин	100

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
1	Каша гречневая рассыпчатая	150
2	Биточек куриный	80
3	Батон нарезной	15
4	Кофейный напиток с молоком	200
5	Пирожок с овощным фаршем (картошкой)	60

**Примерное двухнедельное циклическое меню на дополнительное финансирование
классы)**

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Чай с сахаром	
	Сырная палочка	

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Омлет натуральный	
	Какао с молоком	
	Батон	

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Чай с лимоном	
	Бутерброд с колбасой	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Запеканка морковная с творогом	
	Чай с молоком	
	Батон	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Кофейный напиток с молоком	
	Бутерброд с маслом сливочным	

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Каша молочная «Дружба»	
	Какао с молоком	
	Батон	

ДЕНЬ: ВТОРНИК
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Омлет натуральный	
	Чай с молоком	
	Батон	

ДЕНЬ: СРЕДА
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Чай с лимоном	
	Бутерброд с сыром	

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Запеканка рисовая с творогом	
	Какао с молоком	
	Батон	

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА
НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Выход блюда
	ЗАВТРАК	
	Кофейный напиток с молоком	
	Бутерброд с маслом сливочным	



Заказчик

М.П.



Исполнитель

М.П.

Технологическая карта N _____

Наименование блюда:

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Учащиеся 1 - 4 классов	
Учащиеся 5 – 11 классов	

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления блюда



Заказчик
И.И.Т.



М.П.

**Пищевые продукты,
которые не допускаются в питании детей,
в целях предотвращения возникновения и распространения
инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в
соответствии с Приложением 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, 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 обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
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. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Заказчик

Исполнитель

от " " 20 г. N

Форма

Утверждаю

(_____
(подписывается Заказчиком в случае
создания приемочной комиссии)

Акт сдачи-приемки оказанных услуг

" " 20 г.

_____, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице _____, действующего на основании _____ (Комиссия в составе представителей Заказчика в лице _____,

_____, (должность, ФИО) действующих на основании _____), с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с Контрактом от " " 20 г. N _____ (идентификационный код закупки _____) оказал следующие Услуги:

2. Услуги Исполнителем оказывались фактически с " " 20 г. по " " 20 г.

3. Качество оказанных Услуг соответствует требованиям Контракта.

4. Заказчик каких-либо отклонений от условий Контракта или других недостатков в Услугах, оказанных Исполнителем, не обнаружил.

5. Экспертиза оказанных Услуг на предмет соответствия требованиям и условиям Контракта N _____ от " " 20 г.

(кем проведена, дата проведения)

6. Общая стоимость оказанных Услуг составляет _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС _____ % _____ (прописью) рублей _____ копеек.

7. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта: _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС¹ _____ % _____ (прописью) рублей _____ копеек, Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию: _____ Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени)

Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту: _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС² _____ % _____ (прописью) рублей _____ копеек.

¹ Дня исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать "НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации"

² Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае, если исполнитель не является плательщиком НДС, указать "НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации"

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик:	Исполнитель:
Руководитель: _____ (Ф.И.О.)	Руководитель: _____ (Ф.И.О.)
М.П. (подпись)	М.П. (при наличии) (подпись)

(в случае создания приемочной комиссии)

Представители Заказчика:

_____	(_____)
подпись	ФИО
_____	(_____)
подпись	ФИО
_____	(_____)
подпись	ФИО

от " _ " 20 _ г. N _

Форма

Экспертное заключение
по результатам _____
по Контракту от _____ года N _____

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

_____ (описывается предмет Контракта)

Существенные условия Контракта

_____ исполнены/ не исполнены.
Претензии по количеству и качеству _____ (нет/есть (указать
какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее:

Заключение:

1. _____

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

2. Оснований для отказа в приемке Услуги не имеется/имеется
_____ (указываются основания для отказа в
приемке).

Экспертизу провёл _____ / Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель

М.П.

М.П.

Рекомендуемая форма

На бланке Заказчика	(указывается полное наименование Исполнителя, его адрес (электронный адрес, почтовый или факс, в зависимости от метода отправки) (заполняется Заказчиком)
---------------------	---

Мотивированный отказ
от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг
от _____ N _____

Между _____ (указать наименование заказчика) (далее - заказчик) и _____ (указать наименование Исполнителя) (далее - Исполнитель), заключен контракт N _____ от _____, предметом которого является _____ (указать предмет Контракта) (далее - Контракт).

В соответствии с п. N _____ контракта в срок не позднее " " 20 г. должны быть оказаны Услуги, соответствующие условиям Контракта.

При проведении (внутренней/внешней³) экспертизы Заказчиком было проверено качество предоставленных Исполнителем результатов исполнения Контракта в части их соответствия условиям контракта.

В результате проведенной (внутренней/внешней) экспертизы оказанной Услуги Заказчиком установлено, что _____ (указать выявленные/ не выявленные несоответствия/соответствия оказанных Услуг условиям Контракта).

Заказчик требует от Исполнителя устранить вышеуказанные недостатки в течение _____ () дней с момента получения настоящего мотивированного отказа от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Повторную приемку результатов оказанной Услуги осуществить в срок, не позднее " " 20 г.

В соответствии с ч. 7 ст. 94 Федерального закона N 44-ФЗ приемка результатов оказанной Услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа. Если Исполнитель не устранит недостатки оказанной Услуги, послужившие основанием для отказа в её приемке, Заказчик с учетом положений ч. 9 ст. 95 Федерального закона N 44-ФЗ вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

На основании вышеизложенного направляем Вам данный мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг и требуем в кратчайшие сроки оказать Услуги, соответствующие условиям Контракта.

Приложение⁴:

Копия заключения эксперта N _____ от " " 20 г. - на л.

Должность

руководителя заказчика _____

Подпись, М.П.

ФИО руководителя

³ При наличии экспертизы результаты (копия заключения) эксперта прилагается к мотивированному отказу в виде приложения

⁴ Указывается при наличии