

## КОНТРАКТ № 48

### Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов.

г. Донской

« 7 » ноября 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Макаровой Светланы Евгеньевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ИП Кафиятулин А.А., именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице индивидуального предпринимателя Кафиятулина Асхата Ахатовича, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серии 71 №002209436, выданного 12.01.2012 г., с другой стороны, именуемые в дальнейшем «сторона», в соответствии с требованиями Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон №44-ФЗ), ИКЗ № 2237/14/060877/14/0100/0608/060/000024/ заключили настоящий контракт на оказание услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов.

## 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в МБОУ «СОШ №2», 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, описании объекта закупки, которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания услуги: Тульская область, г. Донской, мкр. Центральный, ул. Октябрьская, д.96.

1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя.

Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.

График выдачи готового питания установлен в Приложении № 2 (Описание объекта закупки) к настоящему Контракту.

## 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена контракта составляет **366 480,18 рублей** (триста шестьдесят шесть тысяч четыреста восемьдесят рублей 18 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 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 Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

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

2.4. Оплата за оказанную услугу осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 10 (десяти) рабочих 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 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 Контракта 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 **КБК 857 0702 01402L3040 244 226**, в том числе:

- за счет денежных средств, полученных по *Соглашению № 70712000-1-2022-004 от 19 января 2022года «О предоставлении субсидии из бюджета Тульской области на мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях»*, в сумме **366 480,18 рублей** (триста шестьдесят шесть тысяч четыреста восемьдесят рублей 18 копеек), из них:

- за счет федерального бюджета в сумме **267 532,20 рублей** (двести шестьдесят семь тысяч пятьсот тридцать два рубля 20 копеек);

- за счет бюджета Тульской области в сумме **91 606,14 рублей** (девяносто одна тысяча шестьсот шесть рублей 14 копеек);

- за счет бюджета МО город Донской - в сумме **7 341,84 рублей** (семь тысяч триста сорок один рубль 84 копейки)

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 нарушении Исполнителем своих обязательств по настоящему контракту окончательный расчет с Исполнителем Заказчик производит на основании итогового акта сверки расчетов, подписанного всеми Сторонами настоящего контракта, который включает в себя рассчитанные в соответствии с условиями настоящего контракта пени, подлежащие взысканию с Исполнителя и служит основанием для вычета её, путем уменьшения суммы окончательного расчета.

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

### **3. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

3.1. Срок оказания услуги: с **07.11.2022г. по 30.11.2022г.**

3.2. График выдачи Исполнителем готового питания Заказчику в пункте раздачи установлен в Приложении № 2 (Описание объекта закупки) к настоящему Контракту.

### **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 **14.00** часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 14.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

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

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

4.1.3. Передать Исполнителю по акту приема-передачи, согласованному с Учредителем, во временное пользование на срок действия контракта помещения для приема пищи, пищеблока Заказчика, материально-техническое оборудование: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенное в помещениях пищеблока, необходимые для организации питания, с указанием износа.

4.1.4. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Kontakтом.

4.1.5. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Kontakта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству 4.1.6. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

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

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

4.1.9. В случае нарушения сроков оказания Услуг Исполнителем осуществить сверку расчетов с участием всех Сторон настоящего контракта по итоговому акту сверки расчетов. По результатам сверки подписать итоговый акт сверки расчетов

4.1.10. <sup>1</sup>Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Kontakта в случае, если в ходе исполнения Kontakта 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.

4.1.11. Отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с п. 4.1.8. настоящего контракта. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

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» (форма № 2-ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

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

---

<sup>1</sup> Данный пункт не включается в текст государственного (муниципального) контракта (договора) в случае, если закупка осуществляется у единственного исполнителя, за исключением подпунктов 24, 25, части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ.

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 № 44-ФЗ.

4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 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. Принять у Заказчика по акту приема-передачи, согласованному с Учредителем Заказчика, во временное пользование на срок действия контракта помещения приема пищи, помещения пищеблока Заказчика, материально-техническое оборудование: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенное в помещениях пищеблока, необходимые для организации питания, с указанием износа.

4.4.2. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, согласованным с Заказчиком, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32 и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

4.4.3. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 6.6.1, п. 6.6.2 настоящего Контракта.

4.4.4. 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».

4.4.5. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

4.4.6. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с Приложением 11 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32.

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

4.4.8. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.7.6 настоящего Контракта.

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

4.4.10. 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.

4.4.11. 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.

4.4.12. 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» (форма № 2-ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

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

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

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

4.4.16. 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 санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду 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 и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). 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.

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

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

4.4.19. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

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

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

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

4.4.23. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

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

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

4.4.26. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32

4.4.27. 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. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее (10) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 3(трех) 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.

После оказания услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет и счет-фактура и направляется Заказчику.

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

5.2. В день начала приемки Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге: акт сдачи-приемки оказанных услуг.

5.3. 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.

5.4. 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 № 44-ФЗ.

5.5. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения.

5.6. 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.

5.7. 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 № 8 к Контракту), в котором указываются недостатки оказанной услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приёмки 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.

5.8. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком без замечаний.

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

5.10. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

## **6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К ИХ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1. Общие требования к оказанию услуги, их качеству.**

6.1.1. 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»;

- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 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 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178;

- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731).

- «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 санитарным 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 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм 3.3686-21». Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»);

- «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 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).

## **6.2. Требования к персоналу:**

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

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

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»).

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

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 и приготовлении питания.

6.2.3 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 санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду 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 и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

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.

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

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

### **6.3. Требования к помещению:**

6.3.1. Исполнитель должен обеспечивать 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.

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

6.3.3. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.3.4. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

6.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

6.3.6. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

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

6.3.8. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и 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 40-50С° и просушиваться.

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

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

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

6.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 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 требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

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

6.4.3 Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню и перечнем карточек-раскладок для приготовления питания, которые являются приложениями к описанию объекта закупки.

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

6.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утвержденная форма СанПиН 2.4.5.2409-08).

6.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32.

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

6.4.7. 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.

6.4.8. 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.

### **6.5. Технология приготовления пищи:**

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

### **6.6. Требования к транспорту:**

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

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

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

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

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

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

6.7.4. 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.

6.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам,

технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

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

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

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

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии 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.

6.7.8. Питание детей осуществлять в соответствии со следующим режимом:

Завтрак -	11.00 - 11.30 час.-	1е классы-65 человек;
	10.00 - 10.30 час.-	4е,2б классы- 101 человек;
Обед	14.40-15.10.час-	2е классы- 70 человек;
	15.30-16.00-	3и классы, -73 человека.

## **7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА И ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ**

Не установлены

## **8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

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

8.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Contractом, 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 Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Contractом, 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, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.5. В случае просрочки исполнения 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 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 (в том числе гарантийного обязательства), 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 (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего Контракта):

- а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. 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, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

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

8.5.2.3. 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 следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5.2.4. 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. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 7.3.7 Контракта, начисляется пеня, 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* и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.6. 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.

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

## **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 момента заключения Контракта и действует по 30 декабря 2022г. (включительно) (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов оказания услуг, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

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

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

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.

## **13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:**

<b>ЗАКАЗЧИК</b>	<b>ИСПОЛНИТЕЛЬ</b>
<b>Муниципальное общеобразовательное «Средняя общеобразовательная школа № 2»</b>	<b>ИП Кафиятулин А.А.</b>
ИНН 7114006087 / КПП 711401001	301760 Тульская область, г. Донской, мкр. Центральный, ул.Заводская, д.1е
Адрес: 301767, Тульская область, город Донской, мкр. Центральный, ул. Октябрьская, дом 96. тел. (48746) 5-85-48	ИНН 711400952178
ОГРН 1027101376213	ОГРН 312715401200161
БИК 017003983	р/сч 40802810831450000042 филиал «Центральный» Банка ВТБ ПАО г.Москва



Банк получателя: отделение Тула Банка  
России  
УФК по Тульской области г.Тула  
л/с 857 03 021 8  
р/с 03234643707120006600  
к/сч 40102810445370000059

Директор  
/С.Е.Макарова/  
М.П.



БИК 044525411  
Кор/сч 30101810145250000411

Индивидуальный  
предприниматель  
/А.А. Кафиятулин/  
М.П.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование услуги	Ед. изм.	Количество, чел/дней	Цена за единицу	Сумма по контракту
Питание школьников 1-4 классы	Руб.	5562	65,89	366 480,18

ИТОГО: **366 480,18** рублей ( триста шестьдесят шесть тысяч четыреста восемьдесят рублей 18 копеек).

ЗАКАЗЧИК



ИСПОЛНИТЕЛЬ



**Описание объекта закупки****Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов.****1. Наименование услуг.**

- Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов.

**2. Место оказания услуги.**

Тульская область, г. Донской, мкр. Центральный, ул. Октябрьская, д.96

**3. Объем оказываемой услуги.**

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемой услуги
1.	услуги по организации общественного питания	шт	1

Завтрак - 11.00 - 11.30 час.- 1е классы-65 человек;  
10.00 - 10.30 час.- 4е,2б классы- 101 человек;  
Обед 14.40-15.10.час-2е классы- 70 человек;  
15.30-16.00- 3и классы, -73 человека.

**4. Цели оказываемой услуги.** Обеспечение горячим питанием учащихся во время нахождения в школе в целях здоровьесбережения, обеспечение комфортных условий в учебный период.

**5. Требования к результатам оказанных услуг:**

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

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

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

5.4. 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.

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

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

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

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

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии 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.

## **6. Сроки оказания услуги.**

6.1. Срок оказания услуги:

-- с **07.11.2022г. по 30.11.2022г.**

## **7.1. Общие требования к оказанию услуги, их качеству.**

7.1.1. 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»;

- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 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 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178;

- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731).

- «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 санитарным 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 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм 3.3686-21». Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»);

- «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 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).

**Приложение №1**  
**Типовое меню**  
**Приложение 1 к описанию объекта закупки**

**Единое примерное двухнедельное цикличное меню  
для обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях,  
расположенных на территории Тульской области**

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологическо й карты
			Белки	Жиры	Углев од ы		
1 день	Завтрак						1 день
	Омлет натуральный	г 150	12,880	20,010	3,450	243,800	301
	бутерброд с отварной говядиной	г 30/20	7,900	4,500	9,800	111,000	83
	Яблоко (поштучно)	г 100	0,400	0,400	9,800	47,000	112
	Какао с молоком	г 200	3,600	3,300	25,000	144,000	496
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>450,000</b>	<b>24,780</b>	<b>28,210</b>	<b>48,050</b>	<b>545,800</b>	
	Обед						
	Салат из белокочанной капусты с морковью, салат из квашенной капусты	г 60	0,960	6,060	5,760	81,600	4

	Суп картофельный с бобовыми	г	250	2,300	4,250	15,125	108,000	144
	Плов из отварной птицы	г	240	18,290	18,170	43,310	410,280	406
	Кисель плодово-ягодный	г	200	1,400	0,000	29,000	122,000	503
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>800,000</b>	<b>26,430</b>	<b>29,420</b>	<b>113,675</b>	<b>828,580</b>	
	Полдник							
	Вафли	г	100	1,68	1,98	46,38	210	588
	Сок абрикосовый		200	1,00	0,00	0,00	110,000	518
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>2,680</b>	<b>1,980</b>	<b>46,380</b>	<b>320,000</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>53,890</b>	<b>59,610</b>	<b>208,105</b>	<b>1 694,380</b>	
<b>2 день</b>	Завтрак							<b>2 день</b>
	Кнели рыбные припущенные	г	90	12,240	1,260	4,950	80,100	334
	Картофельное пюре	г	150	3,150	6,600	16,350	138,000	429
	Масло сливочное шоколадное	г	10	0,150	6,200	1,850	65,000	105
	Чай с лимоном	г	200	0,100	0,000	15,200	61,000	459*
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Апельсин (поштучно)	г	100	0,900	0,200	8,100	43,000	112

	<b>Итого завтрак:</b>		<b>570,000</b>	<b>18,040</b>	<b>14,840</b>	<b>56,730</b>	<b>439,500</b>	
	<b>Обед</b>							
	Огурец свежий	г	60	0,480	0,060	1,500	8,400	106
	Рассольник ленинградский	г	250	2,31	6,75	16,6	137,5	134
	Биточек из курицы припущенный	г	90	13,50	9,60	8,36	169,700	412
	Макаронные изделия отварные	г	150	5,66	5,56	29,04	145	291
	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,50	0,00	27,00	1 10,000	508
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>800,00</b>	<b>25,93</b>	<b>22,91</b>	<b>102,98</b>	<b>677,30</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Ватрушка с повидлом	г	100	6,17	2,83	68,17	323,3	540
	Ряженка	г	200	5,800	5,000	8,000	100,000	516
	<b>Итого полдник:</b>	г	<b>300,000</b>	<b>11,970</b>	<b>7,830</b>	<b>76,170</b>	<b>423,300</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>55,940</b>	<b>45,580</b>	<b>235,880</b>	<b>1 540,100</b>	
<b>3 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>3 день</b>
	Запеканка из творога	г	150	24,000	25,200	23,900	425,000	313
	Бутерброд с маслом	г	15/15	1,200	12,500	7,500	147,000	94
	Кофейный напиток с молоком	г	200	3,200	2,700	15,900	79,000	501
	Банан (поштучно)	г	120	1,800	0,600	25,200	115,200	112
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>470,000</b>	<b>30,200</b>	<b>41,000</b>	<b>72,500</b>	<b>766,200</b>	
	<b>Обед</b>							
	Винегрет овощной	г	60	0,780	6,480	4,080	78,000	76
	Щи из свежей капусты с картофелем	г	250	2,540	6,500	8,100	99,200	142
	Азу	г	240	19,5	21	24,930	367	364
	Напиток из шиповника	г	200	0,70	0,30	22,80	97,000	519
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>800,000</b>	<b>27,000</b>	<b>35,220</b>	<b>80,390</b>	<b>747,900</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Пирожок с фруктовой начинкой	г	100	6	5,3	61	316,7	542
	Кефир	г	200	5,800	5,000	8,000	100,000	516
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>11,800</b>	<b>10,300</b>	<b>69,000</b>	<b>416,700</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>69,000</b>	<b>86,520</b>	<b>221,890</b>	<b>1 930,800</b>	
<b>4 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>4 день</b>
	Каша пшеничная вязкая	г	200	8,720	12,860	37,120	299,000	258
	Бутерброд с сыром	г	45	6,7	9,5	9,9	153	90
	Яйцо вареное (поштучно)	г	40	5,100	4,600	0,300	63,000	300
	Какао с молоком	г	200	3,600	3,300	25,000	144,000	496
	Мандарин (поштучно)	г	100	0,800	0,200	7,500	38,000	112
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>585,000</b>	<b>24,920</b>	<b>30,460</b>	<b>79,820</b>	<b>697,000</b>	
	<b>Обед</b>							
	Салат овощной с зеленым горошком	г	60	0,900	1,140	1,590	20,100	69
	Суп с крупой	г	250	1,600	5,080	17,050	120,300	155
	Каша гречневая рассыпчатая	г	150	8,550	7,800	37,000	253,050	237
	Печень говяжья по- строгановски	г	110	18,000	13,800	4,300	213,000	398

	Компот из смородины черной		200	0,300	0,100	17,200	71,000	511
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>820,000</b>	<b>32,830</b>	<b>28,860</b>	<b>97,620</b>	<b>784,150</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Булочка ванильная	г	100	7,830	8,000	56,500	330,000	563
	Компот из изюма	г	200	0,30	0,01	17,50	72,000	512
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>8,130</b>	<b>8,010</b>	<b>74,000</b>	<b>402,000</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>65,880</b>	<b>67,330</b>	<b>251,440</b>	<b>1 883,150</b>	
<b>5 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>5 день</b>
	Кнели из кур	г	90	15,600	15,800	6,700	230,140	411
	Макаронные изделия отварные	г	150	5,66	5,56	29,04	145	291
	Чай с джемом	г	200	0,100	0,000	15,200	61,000	458*
	Груша (поштучно)		100	0,400	0,300	10,300	47,000	112
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>560,000</b>	<b>23,260</b>	<b>22,240</b>	<b>71,520</b>	<b>535,540</b>	
	<b>Обед</b>							
	Огурец свежий	г	60	0,480	0,060	1,500	8,400	106
	Уха с крупой	г	250	6,5	2,48	14,4	105,8	152
	Ленивые голубцы	г	240	20,400	19,920	9,600	300,000	372
	Кисель плодово-ягодный	г	200	1,400	0,000	29,000	122,000	503
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>800,000</b>	<b>32,260</b>	<b>23,400</b>	<b>74,980</b>	<b>642,900</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Сдоба обыкновенная	г	100	8,5	4,67	58,83	311,67	570
	Йогурт	г	200	10,000	6,400	17,000	174,000	517
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>18,500</b>	<b>11,070</b>	<b>75,830</b>	<b>485,670</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>74,020</b>	<b>56,710</b>	<b>222,330</b>	<b>1 664,110</b>	
<b>6 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>6 день</b>
	Котлета из птицы припущенная	г	90	13,50	9,64	8,36	169,71	412
	Каша перловая рассыпчатая	г	150	4,5	6,7	31,35	209,3	242
	Батон нарезной	г	30	2,25	0,87	15,40	78,60	111
	Чай с сахаром	г	200	0,10	0,00	15,00	60,00	457*
	Масло сливочное	г	10	0,05	8,25	0,08	74,80	105
	Яблоко(поштучно)	г	100	0,400	0,400	9,800	47,000	112
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>580,000</b>	<b>20,800</b>	<b>25,860</b>	<b>79,990</b>	<b>639,410</b>	
	<b>Обед</b>							
	Салат из свежих помидоров с расг. маслом	г	60	0,6	6,12	2,1	66	22
	Суп с макаронами изделиями и картофелем	г	250	2,6	2,8	18,6	109,8	158
	Рис отварной	г	150	3,69	6,1	33,81	204,6	414
	Тефтели из говядины припущенные	г	100	3,8	12,7	8,7	242,86	389
	Компот из плодов и ягод сушеных	г	200	0,3	0	20,1	81	512
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>810,00</b>	<b>24,47</b>	<b>28,66</b>	<b>103,79</b>	<b>810,96</b>	



	<b>Полдник</b>							
	Коржик молочный	г	100	5,83	12,17	55,5	398,3	579
	Сок мультифруктовый		200	1,00	0,00	100	110,000	518
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>7,830</b>	<b>12,170</b>	<b>55,500</b>	<b>508,300</b>	
	<b>Итого за день.:</b>			<b>53,100</b>	<b>66,690</b>	<b>249,280</b>	<b>1 958,670</b>	
<b>7 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>7 день</b>
	Омлет натуральный	г	150	12,880	20,010	3,450	243,800	301
	Чай с лимоном		200	0,100	0,000	15,200	61,000	459*
	Бутерброд с отварной говядиной	г	30/20	7,900	4,500	9,800	111,000	83
	Мандарин (поштучно)		100	0,800	0,200	7,500	38,000	112
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>450,000</b>	<b>21,680</b>	<b>24,710</b>	<b>35,950</b>	<b>453,800</b>	
	<b>Обед</b>							
	Салат из свежих овощей/салаг из квашенной капусты	г	60	0,660	3,660	2,220	39,000	25
	Рассольник ленинградский	г	250	2,31	6,75	16,6	137,5	134
	Плов из отварной птицы	г	240	18,290	18,170	43,310	410,280	406
	Компот из апельсинов с яблоками	г	200	0,50	0,20	22,20	93,000	510
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>800,000</b>	<b>25,240</b>	<b>29,720</b>	<b>104,810</b>	<b>786,480</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Ватрушка с творожным фаршем	г	100	6	2,83	37	196,7	541
	Компот из изюма	г	200	0,30	0,01	17,50	72,000	512
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>6,300</b>	<b>2,840</b>	<b>54,500</b>	<b>268,700</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>53,220</b>	<b>57,270</b>	<b>195,260</b>	<b>1 508,980</b>	
<b>8 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>8 день</b>
	Каша "Дружба"	г	200	5,240	11,660	25,060	226,200	260
	Бутерброд с сыром	г	45	6,7	9,5	9,9	153	90
	Кофейный напиток с молоком	г	200	3,200	2,700	15,900	79,000	501
	Г руша (поштучно)	г	100	0,400	0,300	10,300	47,000	112
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>545,000</b>	<b>15,540</b>	<b>24,160</b>	<b>61,160</b>	<b>505,200</b>	
	<b>Обед</b>							
	Винегрет овощной	г	60	0,780	6,480	4,080	78,000	76
	Щи из свежей капусты с картофелем	г	250	2,540	6,500	8,100	99,200	142
	Шницель из курицы припущенный	г	90	13,50	9,60	8,36	169,700	412
	Картофельное пюре	г	150	3,150	6,600	16,350	138,000	429
	Компот из смородины черной	г	200	0,300	0,100	17,200	71,000	511
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>800,00</b>	<b>23,75</b>	<b>30,22</b>	<b>74,57</b>	<b>662,60</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Булочка дорожная	г	100	7,000	13,830	55,830	376,700	565
	Йогурт		200	10,000	6,400	17,000	174,000	517
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>17,000</b>	<b>20,230</b>	<b>72,830</b>	<b>550,700</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>56,290</b>	<b>74,610</b>	<b>208,560</b>	<b>1 718,500</b>	
<b>9 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>9 день</b>
	Апельсин (поштучно)	г	100	0,900	0,200	8,100	43,000	112

	Гуляш из говядины	г	120	20,600	22,000	4,200	297,000	367
	Рагу из овощей	г	150	2,800	7,170	11,390	120,600	195
	Чай с джемом	г	200	1,000	0,000	15,000	60,000	458*
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>590,000</b>	<b>26,800</b>	<b>29,950</b>	<b>48,970</b>	<b>573,000</b>	
	Обед							
	Помидоры свежие	г	60	0,660	0,120	2,280	14,400	106
	Суп из овощей с фасолью	г	250	3,670	4,400	15,270	115,500	143
	Рыба, тушенная в томате с овощами	г	90	8,510	4,600	4,030	91,520	343
	Картофель отварной	г	150	2,850	7,350	19,050	153,000	426
	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,500	0,000	27,000	110,000	508
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>800,000</b>	<b>19,670</b>	<b>17,410</b>	<b>88,110</b>	<b>591,120</b>	
	Полдник							
	11прожок с повидлом	г	100	6	5,3	61	316,7	542
	Напиток из шиповника	г	200	0,70	0,30	22,80	97,000	519
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>6,700</b>	<b>5,600</b>	<b>83,800</b>	<b>413,700</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>53,170</b>	<b>52,960</b>	<b>220,880</b>	<b>1 577,820</b>	
<b>10 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>10 день</b>
	Запеканка из творога	г	150	24,000	25,200	23,900	425,000	313
	Какао с молоком	г	200	3,6	3,3	25	144	496
	Масло сливочное шоколадное	г	10	0,150	6,200	1,850	65,000	105
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	Банан (поштучно)	г	120	1,800	0,600	25,200	115,200	112
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>500,000</b>	<b>31,050</b>	<b>35,880</b>	<b>86,230</b>	<b>801,600</b>	
	Обед							
	Салат из белокочанной капусты с морковью, салат из квашенной капусты	г	60	0,6	6,12	2,1	66	4
	Уха с крупой	г	250	6,5	2,48	14,4	105,8	152
	Сердце в соусе	г	100	24,300	13,400	4,100	234,000	403
	Рис отварной	г	150	3,69	6,1	33,81	204,6	414
	Кисель плодово-ягодный	г	200	1,400	0,000	29,000	122,000	503
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	загон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>410,000</b>	<b>39,970</b>	<b>29,040</b>	<b>103,890</b>	<b>839,100</b>	
	Полдник							
	Булочка ванильная		100	7,830	8,000	56,500	330,000	563
	Сок абрикосовый		200	1,00	0,00	0,00	1 10,000	518
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>8,830</b>	<b>8,000</b>	<b>56,500</b>	<b>440,000</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>79,850</b>	<b>72,920</b>	<b>246,620</b>	<b>2 080,700</b>	
<b>11 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>11 день</b>
	Огурец свежий		50	0,480	0,060	1,500	8,400	106
	Зразы из говядины		30	10,530	9,990	14,580	189,900	376
	Картофельное пюре		150	3,150	6,600	16,350	138,000	429
	Чай с лимоном	г	200	3,100	0,000	15,200	51,000	459*
	затон нарезной		20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>820,000</b>	<b>15,760</b>	<b>17,230</b>	<b>57,910</b>	<b>449,700</b>	
	Обед							

	Кукуруза консервированная отварная	г	60	0,900	1,140	1,590	20,100	
	Борщ с капустой и картофелем	г	250	1,820	5,000	10,650	95,000	128
	Печень говяжья по-строгановски	г	110	18,000	13,800	4,300	213,000	398
	Каша гречневая рассыпчатая	г	150	7,800	17,100	34,500	323,000	237
	Компот из апельсинов с яблоками	г	200	0,50	0,20	22,20	93,000	510
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>820,000</b>	<b>32,500</b>	<b>38,180</b>	<b>93,720</b>	<b>850,800</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Пирожок с картофелем	г	100	5,83	6,17	35	218,3	543
	Компот из смородины черном		200	0,300	0,100	17,200	71,000	511
	<b>Итого полдник:</b>		<b>300,000</b>	<b>6,130</b>	<b>6,270</b>	<b>52,200</b>	<b>289,300</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>54,390</b>	<b>61,680</b>	<b>203,830</b>	<b>1 589,800</b>	
<b>12 день</b>	<b>Завтрак</b>							<b>12 день</b>
	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	г	200	8,560	14,120	31,520	287,440	247
	Бутерброд с сыром	г	20/5/20	6,7	9,5	9,9	153	90
	Кофейный напиток с молоком	г	200	3,200	2,700	15,900	79,000	501
	Мандарин (поштучно)	г	100	0,800	0,200	7,500	38,000	112
	<b>Итого завтрак:</b>		<b>500,000</b>	<b>19,260</b>	<b>26,520</b>	<b>64,820</b>	<b>557,440</b>	
	<b>Обед</b>							
	Салаг из свежих помидоров с раст. маслом	г	60	0,6	6,12	2,1	66	22
	Суп с макаронными изделиями и картофелем		250	2,6	2,8	18,6	109,8	158
	Каша перловая рассыпчатая	г	150	4,5	6,7	31,35	209,3	242
	Тефтели из говядины припущенные	г	100	13,8	12,7	8,7	204	389
	Компот из плодов и ягод сушеных	г	200	0,3	0	20,1	81	512
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,980	0,360	10,200	54,300	110
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111
	<b>Итого обед:</b>		<b>810,00</b>	<b>25,28</b>	<b>29,26</b>	<b>101,33</b>	<b>776,80</b>	
	<b>Полдник</b>							
	Коржик молочный	г	100	6,83	12,17	65,5	398,3	579
	Сок яблочный	л'	200	1,00	0,20	0,20	92,000	518
	<b>Итого полдник':</b>		<b>300,000</b>	<b>7,830</b>	<b>12,370</b>	<b>65,700</b>	<b>490,300</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>52,370</b>	<b>68,150</b>	<b>231,850</b>	<b>1 824,540</b>	

**Приложение № 3 к Контракту**  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32**

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

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

---

М.П.

---

М.П. (при наличии)

Приложение № 4 к контракту  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лоса (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
Кабачки	300		
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

	Соки фруктовые	133
	Соки фруктово-ягодные	133
	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

**Приложение № 5 к контракту**  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Акт**  
**приема-передачи оборудования по контракту**  
от " \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. N \_\_\_\_\_

Поставщик \_\_\_\_\_ (полное наименование) в лице \_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество (при наличии) лица, подписывающего Акт), действующего на основании \_\_\_\_\_ (указываются реквизиты документа, удостоверяющие полномочия лица на подписание Акта), с одной стороны и Получатель (полное наименование) \_\_\_\_\_ в лице \_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество (при наличии) лица, подписывающего Акт), действующего на основании \_\_\_\_\_ (указываются реквизиты документа, удостоверяющие полномочия лица на подписание Акта), с другой стороны составили настоящий Акт о следующем:

1. Поставщик поставил, а  
Получатель принял следующее  
Оборудование

№ п/п	Наименование Оборудования (марка, модель, год выпуска и другое)	Ед. измерения	Количество, в ед.	Цена за ед., руб. (включая НДС)	Остаточная стоимость, руб. (включая НДС)
1	2	6	7	8	9
1.					
2.					
3.					

2.

Получатель несет полную материальную ответственность за принятое Оборудование. С момента подписания настоящего Акта все риски случайной гибели, утраты или повреждения Оборудования переходят к Получателю.

**ПОСТАВЩИК**

**ПОЛУЧАТЕЛЬ**

Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)



М.П. (подпись)

М.П. (при наличии) (подпись)

## Приложение № 6 к контракту

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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. № \_\_\_\_\_ (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 № \_\_\_\_\_ 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 НДС<sup>2</sup> \_\_\_%  
 \_\_\_\_\_ (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 НДС<sup>3</sup> \_\_\_% \_\_\_\_\_ (прописью) рублей  
 \_\_\_\_\_ копеек.

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

### ЗАКАЗЧИК

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
 М.П. (подпись)

Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
 М.П. (при наличии) (подпись)

*(в случае создания приемочной комиссии)*

#### Представители Заказчика:

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 подпись ФИО

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 подпись ФИО

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 подпись

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».

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

## Приложение № 7 к контракту

№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Форма

## Экспертное заключение

по результатам \_\_\_\_\_

по Контракту от \_\_\_\_\_ года № \_\_\_\_\_

г. \_\_\_\_\_

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, 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

**Приложение № 8 к контракту**  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА

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

### Мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Между \_\_\_\_\_ (указать наименование Заказчика) (далее-Заказчик) и \_\_\_\_\_ (указать наименование Исполнителя) (далее-Исполнитель), заключен Контракт № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, предметом которого является \_\_\_\_\_ (указать предмет Контракта) (далее-Контракт).

В соответствии с п. № \_\_\_\_\_ Контракта в срок не позднее «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. должны быть оказаны услуги, соответствующие условиям Контракта.

При проведении (внутренней/внешней<sup>4</sup>) 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.

<sup>4</sup> При наличии экспертизы результаты (копия заключения) эксперта прилагается к мотивированному отказу в виде приложения.

В соответствии с ч. 7 ст. 94 Федерального закона № 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 устранил недостатки оказанной услуги, послужившие основанием для отказа в её приемке, Заказчик с учетом положений ч. 9 ст. 95 Федерального закона № 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.

Копия заключения эксперта № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. – на \_\_\_\_ л.

*Должность руководителя  
Заказчика*

\_\_\_\_\_  
Подпись, М.П.

*ФИО руководителя*