

**КОНТРАКТ № 40**  
**на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания**  
**обучающихся 1-4 классов в МБОУ «Центр образования № 3»**

г. Донской

«01» сентября 2022 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 3», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Семеновой Олеси Николаевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Кафиятулин Асхат Ахатович, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Кафиятулина Асхата Ахатовича, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ) (идентификационный код закупки 223711402217771140100100060000000244), заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в МБОУ «ЦО № 3», 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 услуг: г. Донской, мкр. Руднев, ул. 10 Армии, д. 1-а

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 **251 831 рубль 58 копеек (двести пятьдесят одна тысяча восемьсот тридцать один рубль 58 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 осуществляются: по КБК 857 0702 01402L3040 244 226, в том числе:

за счёт денежных средств, полученных по Соглашению №70712000-1-2022-004 от 19 января 2022 г. о предоставлении субсидии из бюджета Тульской области на мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в сумме 251 831 рубль 58 копеек (двести пятьдесят одна тысяча восемьсот тридцать один рубль 58 копеек), из них:

за счёт федерального бюджета в сумме 183 837, 06 рублей (сто восемьдесят три тысячи восемьсот тридцать семь рублей 06 копейка);

за счёт бюджета Тульской области в сумме 62 957,89 рублей (шестьдесят две тысячи девятьсот пятьдесят семь рублей 89 копеек);

за счёт бюджета МО город Донской в сумме 5 036,63 рублей (пять тысяч тридцать шесть рублей 63 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 услуг: с 02.09.2022 года по 28.12.2022 года.

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**

#### **Заказчик обязан:**

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.

- раздаточной ведомости на отпуск питания;

- экспертного заключения выполненных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям настоящего Контракта 4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего Контракта.

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

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

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

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

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

4.1.7. 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

4.2. 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.

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. Приобретать продукты питания в соответствии с четырнадцатидневным 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.

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

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

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

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного четырнадцатидневным 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.

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

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

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

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

4.4.10. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

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

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

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

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

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

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую 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.

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

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

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

4.4.19. 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.

4.4.20. 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.

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

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

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

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

4.4.25. 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.

4.4.26. 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 УСЛУГ, ТРЕБОВАНИЯ К ИХ БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Общие требования к оказанию услуг, 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 катарам 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 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 больных 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 40-50°C 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.

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 четырнадцатидневным 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. Оборудование для подогрева представляет Исполнитель.

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 блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

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

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

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

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

## **7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА 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 Contractом 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 Contractом, 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, отражается 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 31.01.2023 г. (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. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

#### ЗАКАЗЧИК

МБОУ «ЦО № 3»  
301784 Тульская область, г. Донской,  
мкр. Руднев, ул. 10 Армии, д.1-а  
ИНН 7114022177 КПП 711401001  
ОКАТО 70412000000  
ОГРН-1157154022387  
ОКПО 12446184  
Лицевой счет: 857030398  
ФУАМО г. Донской  
Отделение Тула Банка России  
//УФК по Тульской области г. Тула  
БИК 017003983,  
к/сч 40102810445370000059  
р/сч 03234643707120006600  
Телефон/ Факс (48746)4-33-71,  
E-mail: [don.cenr3@tularegion.org](mailto:don.cenr3@tularegion.org)

Директор



Семенова О.Н.

#### ИСПОЛНИТЕЛЬ

Индивидуальный предприниматель  
Кафиятулин Асхат Ахатович  
Юридический адрес:  
301760 Тульская область, г. Донской, мкр.  
Центральный, пер. Трудовой, д. 4  
Фактический адрес:  
301760 Тульская область, г. Донской, мкр.  
Центральный, ул. Заводская, д.1е  
ЕГРИП 312715401200161  
ИНН 711400952178  
р/с: 40802810831450000042  
Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ ПАО  
г. МОСКВА  
БИК: 044525411  
ОКПО: 0180633287 ОКТМО: 7071200  
Тел/факс: 8(48746)5-99-78; 8-953-436-32-09  
E-mail: [kafiyatulin-askhat@mail.ru](mailto:kafiyatulin-askhat@mail.ru)

ИП КАФИЯТУЛИН А.А.



А.А. Кафиятулин

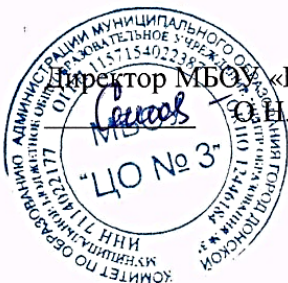
Приложение №1 к контракту  
№ 40 от «01» сентября 2022 г.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемой услуги	Цена за единицу	Сумма по контракту
1.	Организация питания детей 1-4 класс	Человеко-день	3 822	65,89	251 831,58
	ИТОГО				251 831,58

ИТОГО: 251 831 РУБЛЬ 58 КОПЕЕК (ДВЕСТИ ПЯТЬДЕСЯТ ОДНА ТЫСЯЧА ВОСЕМЬСОТ ТРИДЦАТЬ ОДИН РУБЛЬ 58 КОПЕЕК).

ЗАКАЗЧИК



Директор МБОУ «ЦО № 3»  
О.Н. Семенова

ИСПОЛНИТЕЛЬ



ИП КАФИЯТУЛИН А.А.  
А.А. Кафиятулин

**Описание объекта закупки  
на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания  
обучающихся 1-4 классов**

**Наименование и объем оказываемых услуг.**

№ п/п	Наименование оказываемых услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых услуг
1.	Услуги по организации питания	Человеко-день	3 822

**2. Место оказания услуг.**

Тульская область, г. Донской, мкр. Руднев, ул. 10 Армии, д.1-а.

**3. Срок оказания услуг:** с даты заключения контракта по 28.12.2022г.

**4. Условия оказания услуг:**

4.1. Услуги оказываются в соответствии с вариативным примерным двухнедельным меню для обучающихся 7-11 лет в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области (Вариант 1) на 2022/2023 учебный год, утвержденным Приказом министерства образования Тульской области от 19.05.2022 г № 915 «Об утверждении вариантов единого примерного двухнедельного меню для обучающихся 7-11 лет в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области на 2022/2023 учебный год» (Приложение №1 к Описанию объекта закупки) за счет средств, получаемых от Заказчика через услуги Столовой, условиями контракта и графиком выдачи Исполнителем готового питания Заказчику в пункте раздачи.

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

4.3. Доставка питания в общеобразовательное учреждение собственным специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов. Доставка полуфабрикатов осуществляется до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя.

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

4.5. Обеспечение витаминизации третьего блюда, разнообразия рациона питания на весь период оказания услуг.

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

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

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

4.8. Привлечение соисполнителей не допускается.

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

4.10. Исполнитель обязан осуществлять организацию горячего питания путем предварительного накрытия столов.

4.11. Услуга должна оказываться на базе буфетно-раздаточной столовой Заказчика.

4.12. График выдачи блюд Исполнителем ответственному лицу Заказчика на пункте раздачи:

Режим питания детей:

- 09:15 – 09:35 (завтрак)

- 10:20 - 10:40 (завтрак)

- 11:25- 11:45 (обед)

- 12:30- 12:50(обед)

Приготовление пищи осуществляется в соответствии с меню.

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

5.3.1. 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.

5.3.2. 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 требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

## **6. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:**

- «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН



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

- Постановления Главного государственного санитарного врача российской федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

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

7.1. Исполнитель должен иметь в штате организации работников, имеющих медицинские книжки, прошедших гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Требование установлено статьями 11 и 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».

7.2. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

7.3. Тара для перевозки продуктов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

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

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

8.2. Исполнитель несет ответственность за качество оказываемых услуг Заказчику в соответствии с условиями договора. При нарушении санитарных и технологических режимов, приведших к приготовлению некачественной продукции Исполнитель покрывает расходы за счет собственных средств.

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

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

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

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

**Приложение** является неотъемлемой частью технического задания.

**ЗАКАЗЧИК**

Директор  
МБОУ «ЦО № 3»  
О.Н. Семенова  
М.П.



**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

ИП  
Асхап А.А. Кафиятулин  
М.П. (при наличии)



Приложение №1  
к описанию объекта закупки

**Единое примерное двухнедельное циклическое меню для обучающихся  
7-11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области  
Вариант № 1.**

**Название меню:** Единое примерное двухнедельное циклическое меню для обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области (вариант № 1)

**Возрастная категория:** от 7 до 11 лет

**Характеристика питающихся:** без особенностей

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал

**Понедельник, 1 неделя**

**Завтрак**

54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	185	11,9	13,1	5,9	189,4
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Пром.	Зефир	35	0,3	0	27,9	113,2
<b>Итого за завтрак</b>		<b>580</b>	<b>16,1</b>	<b>14</b>	<b>71,6</b>	<b>477,7</b>

**Обед**

54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
54-24с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	4,8	2,2	15,5	100,9
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-25м-2020	Курица тушеная с морковью	90	12,7	5,2	4	113,7
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
<b>Итого за обед</b>		<b>760</b>	<b>27,5</b>	<b>19</b>	<b>108,5</b>	<b>714,8</b>

**Полдник**

54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2,3	3	0	35,8
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Сок морковный	200	2,2	0,2	25,2	111,4
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
<b>Итого за полдник</b>		<b>330</b>	<b>7,2</b>	<b>5,4</b>	<b>45,8</b>	<b>260,8</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1670</b>	<b>50,8</b>	<b>38,4</b>	<b>225,9</b>	<b>1453,3</b>

**Вторник, 1 неделя**

**Завтрак**

54-28з-2020	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1г-2020	Макаронны отварные	160	5,7	5,2	35	209,9
54-13р-2020	Котлета рыбная любительская (треска)	90	11,6	3,5	5,5	99,8
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за завтрак</b>		<b>550</b>	<b>20,9</b>	<b>16,5</b>	<b>67,1</b>	<b>500,1</b>

<b>Обед</b>						
54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
54-8с-2020	Суп гороховый	250	8,4	5,7	20,3	166,4
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-2м-2020	Гуляш из говядины	90	15,3	14,9	3,5	208,9
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
<b>Итого за обед</b>		<b>810</b>	<b>32,4</b>	<b>29,9</b>	<b>87,1</b>	<b>747,5</b>

<b>Полдник</b>						
Пром.	Напиток тыквенный	200	0,4	0	20,6	84
Пром.	Булочка с кунжутом	100	7,7	2,4	53,4	266
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>8,1</b>	<b>2,4</b>	<b>74</b>	<b>350</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1660</b>	<b>61,4</b>	<b>48,8</b>	<b>228,2</b>	<b>1597,6</b>

### Среда, 1 неделя

<b>Завтрак</b>						
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	70	0,6	7,1	5	86,7
54-6к-2020	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>15,2</b>	<b>20,4</b>	<b>68,5</b>	<b>518,8</b>

<b>Обед</b>						
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3
54-9г-2020	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3
54-8м-2020	Тефтели из говядины паровые	90	12,3	10,7	7,5	175,5
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Пастила	25	0,1	0	20	80,5
<b>Итого за обед</b>		<b>865</b>	<b>28</b>	<b>33,3</b>	<b>99,6</b>	<b>810,4</b>

<b>Полдник</b>						
Пром.	Ацидофилин 3.2%	200	5,4	6,4	7,6	109,6
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5
Пром.	Корж молочный	50	3	10,9	26,9	217,4
<b>Итого за полдник</b>		<b>350</b>	<b>8,8</b>	<b>17,6</b>	<b>44,8</b>	<b>372,5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1715</b>	<b>52</b>	<b>71,3</b>	<b>212,9</b>	<b>1701,7</b>

### Четверг, 1 неделя

<b>Завтрак</b>						
54-2т-2020	Запеканка из творога с морковью	150	15,6	9,2	26,2	249,6
54-21гн-2020	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>24,9</b>	<b>14,9</b>	<b>72</b>	<b>521,7</b>

### Обед



54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
54-10с-2020	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	200	5,1	5,8	10,8	115,6
54-12м-2020	Плов с курицей	220	30	8,9	36,5	346,1
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2

**Итого за обед      740      41,2      21,6      90      719**

**Полдник**

Пром.	Кефир 2.5%	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Печенье	30	2,3	2,9	22,3	124,7
Пром.	Апельсин	150	1,4	0,3	12,2	56,7

**Итого за полдник      380      9,5      8,2      42,5      281,6**

**Итого за день      1620      75,6      44,7      204,5      1522,3**

**Пятница, 1 неделя**

**Завтрак**

54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,7
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-23м-2020	Биточек из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95

**Итого за завтрак      540      26,7      12      75,6      517,2**

**Обед**

54-17з-2020	Салат из моркови и чернослива	100	1,6	0,3	21,5	94,6
54-21с-2020	Суп картофельный с рыбой (треска)	250	10,5	3,1	18,2	143,2
54-3м-2020	Голубцы ленивые	240	20,3	18,4	15,4	307,9
54-4хн-2020	Компот из изюма	200	0,4	0,1	18,3	75,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95

**Итого за обед      860      38      22,7      104,9      775,3**

**Полдник**

Пром.	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8

**Итого за полдник      300      13,8      19      64,4      483,8**

**Итого за день      1700      78,5      53,7      244,9      1776,3**

**Понедельник, 2 неделя**

**Завтрак**

54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-4о-2020	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	315,8
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Апельсин	160	1,4	0,3	13	60,5

**Итого за завтрак      600      23,7      26      39,4      487,1**

**Обед**

54-8з-2020	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1	6,1	5,8	81,5
------------	--	----	---	-----	-----	------

54-3с-2020	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,2	17	156,9
54-12г-2020	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,4	6,5	35,5	225,8
54-21м-2020	Курица отварная	90	28,9	2,2	1	139,3
54-2соус-2020	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
54-34хн-2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за обед</b>		<b>860</b>	<b>48,2</b>	<b>24,8</b>	<b>99,1</b>	<b>811,3</b>

#### Полдник

54-4в-2020	Кекс "Столичный"	100	5,4	16,7	47,9	363,6
Пром.	Молоко 3.2%	200	5,8	6,4	9,4	118,4
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>11,2</b>	<b>23,1</b>	<b>57,3</b>	<b>482</b>

**Итого за день 1760 83,1 73,9 195,8 1780,4**

### Вторник, 2 неделя

#### Завтрак

53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-25.1к-2020	Каша жидкая молочная рисовая	200	5,3	5,4	28,7	184,5
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
<b>Итого за завтрак</b>		<b>560</b>	<b>13,4</b>	<b>23,4</b>	<b>67,3</b>	<b>532,7</b>

#### Обед

54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	100	1,2	8,9	6,7	111,9
54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3
54-10г-2020	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-1р-2020	Котлета рыбная (треска)	90	12,7	2,2	7,7	101,4
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за обед</b>		<b>860</b>	<b>30,2</b>	<b>24,5</b>	<b>94,1</b>	<b>718,6</b>

#### Полдник

54-6о-2020	Яйцо вареное	60	7,2	6,1	0,4	84,8
54-23хн-2020	Кисель из смородины	200	0,2	0,1	12,2	50,6
54-9в-2020	Булочка школьная	40	3,4	1,2	22,7	115,1
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>10,8</b>	<b>7,4</b>	<b>35,3</b>	<b>250,5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1720</b>	<b>54,4</b>	<b>55,3</b>	<b>196,7</b>	<b>1501,8</b>

### Среда, 2 неделя

#### Завтрак

54-1т-2020	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	21,6	301,3
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	20	0,1	0,1	0,9	5
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
<b>Итого за завтрак</b>		<b>320</b>	<b>34</b>	<b>13,2</b>	<b>58,1</b>	<b>487,4</b>

#### Обед

54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	75	1	3,4	5,7	57,1
54-25с-2020	Суп гороховый	250	8,2	3,5	18,7	138,7

54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-21м-2020	Тефтели из говядины с рисом	90	13	13,2	7,3	199,7
54-7хн-2020	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за обед</b>		<b>825</b>	<b>35,1</b>	<b>27,2</b>	<b>102,6</b>	<b>794,6</b>

#### Полдник

Пром.	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Пром.	Йогурт 2.5%	200	6,8	5	11	116,2
<b>Итого за полдник</b>		<b>370</b>	<b>9,4</b>	<b>5,9</b>	<b>46,7</b>	<b>276,9</b>

**Итого за день 1515 78,5 46,3 207,4 1558,9**

### Четверг, 2 неделя

#### Завтрак

54-12з-2020	Икра морковная	100	2,1	7,1	10,1	113,2
54-3г-2020	Макароны отварные с сыром	170	9	7,7	32,5	235,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>14,5</b>	<b>15,3</b>	<b>77,5</b>	<b>506,4</b>

#### Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
54-21с-2020	Суп картофельный с рыбой (треска)	200	8,4	2,5	14,6	114,5
54-10м-2020	Капуста тушеная с мясом	240	26,4	26,4	16	407,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за обед</b>		<b>760</b>	<b>40,8</b>	<b>32,7</b>	<b>84,4</b>	<b>794,8</b>

#### Полдник

54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	120	7,7	8,5	3,8	122,8
Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за полдник</b>		<b>350</b>	<b>15,9</b>	<b>13,8</b>	<b>26,9</b>	<b>295,8</b>

**Итого за день 1610 71,2 61,8 188,8 1597**

### Пятница, 2 неделя

#### Завтрак

54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	80	0,7	8,1	5,7	99
54-9г-2020	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3
54-5м-2020	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
<b>Итого за завтрак</b>		<b>550</b>	<b>23,4</b>	<b>19,9</b>	<b>52,6</b>	<b>483,2</b>

#### Обед

54-2з-2020	Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138
54-7г-2020	Рис припущенный	150	3,5	4,8	35	196,8
54-31м-2020	Оладьи из печени по-кунцевски	90	15,7	10,2	14	210,9

54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
<b>Итого за обед</b>		<b>810</b>	<b>30,6</b>	<b>23,1</b>	<b>104,9</b>	<b>749,5</b>
<b>Полдник</b>						
54-1в-2020	Вагрушка творожная	50	8,2	10,3	15	185,7
Пром.	Сок ананасовый	200	0,6	0,2	23,6	98,6
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5
<b>Итого за полдник</b>		<b>350</b>	<b>9,2</b>	<b>10,8</b>	<b>48,9</b>	<b>329,8</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1710</b>	<b>63,2</b>	<b>53,8</b>	<b>206,4</b>	<b>1562,5</b>

	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г	г	г	г	ккал
<b>Средние показатели за Завтрак</b>	<b>529,58</b>	<b>20,51</b>	<b>18,02</b>	<b>64,18</b>	<b>501,02</b>
<b>Средние показатели за Обед</b>	<b>821,67</b>	<b>34,65</b>	<b>26,08</b>	<b>99,38</b>	<b>770,64</b>
<b>Средние показатели за Полдник</b>	<b>331,67</b>	<b>10,47</b>	<b>12,06</b>	<b>49,48</b>	<b>348,21</b>
<b>Средние показатели за период</b>	<b>1682,9</b>	<b>65,6</b>	<b>56,2</b>	<b>213</b>	<b>1619,9</b>

**Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением 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 обрести, 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.

**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 лося (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



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>1</sup> \_\_\_ % \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек.

Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию: \_\_\_\_\_;

Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) \_\_\_\_\_;

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



**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

### 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>3</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.

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 устранит 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.

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

Приложение:<sup>4</sup>

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

*Должность руководителя  
Заказчика*

\_\_\_\_\_  
Подпись, М.П.

*ФИО руководителя*

---

4 Указывается при наличии.

