

## Договор №1г/п 2024

### на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Саратов

«09» января 2024 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 23 имени Героя Советского Союза С.В. Астраханцева", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Нефедкина Валерия Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Цибульская Нина Ивановна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель» в лице Цибульской Нины Ивановны, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 64 № 003335926, с другой стороны, по результатам закупки у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) в электронной форме для субъектов малого и среднего предпринимательства по принципу электронного магазина, проведенной в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ (далее – Федеральный закон) и Положения о порядке проведения закупок, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется в сроки и на условиях настоящего договора оказать услуги по организации питания обучающихся в «МАОУ СОШ № 23 им. С.В. Астраханцева» (далее - Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора), а Заказчик обязуется принять Услуги и оплатить их.

1.2. Характеристики оказываемых Услуг указаны в Техническом задании (Приложение № 1 к настоящему договору).

1.3. Объем Услуг не определен. Объем оказываемой услуги определяется на основании заявок заказчика.

1.4. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок оказания такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Договора.

### 2. СТОИМОСТЬ УСЛУГ, ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1 Цена Договора составляет **3 270 504,00** (три миллиона двести семьдесят тысяч пятьсот четыре) рубля 00 копеек. НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена Договора определяется по Калькуляции (Приложение № 1 к настоящему Договору).

2.2. Цена Договора является фиксированной и не подлежит изменению в течение срока действия Договора, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.3. Цена настоящего договора включает в себя все расходы, связанные с исполнением условий настоящего договора, в т.ч. стоимость продуктов питания, расходы на упаковку, тару, маркировку, транспортировку, приготовление блюд и организацию питания, на оплату труда сотрудников, на уплату налогов и иных обязательных платежей, установленных действующим законодательством РФ.

2.4. Источник финансирования - бюджет муниципального образования «Город Саратов» (субсидии на иные цели).

2.5. Оплата оказанных услуг производится в безналичном порядке в форме платежного поручения ежемесячно по факту оказания услуг, путём перечисления денежных сумм на расчётный счёт Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания Заказчиком акта сдачи – приемки оказанных услуг. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи - приемки оказанных услуг является основанием для расчетов между Сторонами.

2.6. К актам сдачи-приемки оказанных услуг Исполнитель прикладывает накладные и другие документы, предусмотренные настоящим договором.



2.7. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, 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 договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.8. Выплата аванса не предусмотрена.

### **3. МЕСТО И СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

3.1. Срок оказания Услуг: с 09 января 2024 года по 31 мая 2024 года включительно ежедневно, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода.

3.2. Место оказания услуг:

- по месту нахождения Заказчика, расположенного по адресу: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 23 имени Героя Советского Союза С.В. Астраханцева" г. Саратов, 5-Нагорный пр, зд. 3, стр. 1

### **4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

4.1. Услуги оказываются в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему договору).

4.2. Исполнитель осуществляет оказание услуг по организации питания обучающихся по месту нахождения Заказчика посредством производственных помещений пищеблока, а также технологического, иного оборудования инвентаря, находящегося в возмездном пользовании Исполнителя в соответствии с договором аренды объекта муниципального нежилого фонда.

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

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

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

### **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**5.1. Исполнитель обязуется:**

5.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.1.3. Обеспечить дооснащение пищеблока необходимым технологическим оборудованием до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного оборудования Заказчиком.

5.1.4. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.1.5. Обеспечить дооснащение пищеблока необходимым специализированным кухонным инвентарем и посудой до минимального набора в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР



2.4.0179-20 и иными действующими на момент оказания Услуг санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом предоставленного инвентаря и посуды Заказчиком.

5.1.6. Использовать предоставленные для организации питания помещения пищеблока, оборудование, инвентарь только по прямому назначению – для организации питания обучающихся в соответствии с настоящим Договором.

5.1.7. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню для обеспечения детей горячим питанием (приготовление завтраков, обедов, полдников).

5.1.8. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.1.9. Обеспечить, не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг, согласование 10-дневного меню и меню дополнительного рациона с Заказчиком и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21.

Меню и меню дополнительного рациона должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках. Меню должно соответствовать нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с ведомостью контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

5.1.10. Осуществлять организацию питания детей в соответствии с согласованным 10-дневным меню и меню дополнительного рациона, указанным в подпункте 5.1.9 пункта 5.1 настоящего Договора.

5.1.11. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.1.12. Организовать по требованию Заказчика приготовление лечебного питания для детей, имеющих медицинские предписания, согласно меню, составленному в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

5.1.13. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.1.14. Оказывать Услуги по организации питания в соответствии с графиком питания (учитывая режим работы учреждения), согласованным с Заказчиком не позднее, чем за 1 (один) рабочий день до начала оказания Услуг

5.1.15. Самостоятельно и за свой счет производить закупку, доставку, хранение, погрузку/разгрузку пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.1.16. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.17. Осуществлять приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается



использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ).

5.1.18. Предоставлять Заказчику по его требованию в отношении закупаемых с целью использования при оказании Услуг пищевых продуктов и продовольственного сырья сопроводительных документов (удостоверений качества и безопасности, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатов и/или деклараций о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.1.19. Нести ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты, за соблюдение сроков и условий хранения продукции на складе, сроков и условий поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.3668-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1.20. Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

5.1.21. Осуществлять ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.22. Обеспечивать соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.23. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.1.24. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.1.25. Обеспечивать соблюдение санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья детей.

5.1.26. Обеспечить технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым столовым инвентарем и принадлежностями своими силами и за свой счет.

5.1.27. В зале столовой в достаточном количестве обеспечить наличие средств личной гигиены детей (салфетки, жидкое мыло, одноразовые полотенца (при отсутствии электрополотенец) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 своими силами и за свой счет.

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

5.1.29. Обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования пищеблока, в т.ч. соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил. При нарушении исполнителем требований законодательства, на него может быть возложена административная, материальная и иная ответственность.

5.1.30. Обеспечивать соблюдение требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.



5.1.31. Допускать к оказанию Услуг лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Обеспечивать ежедневное соблюдение норм санитарного содержания пищеблока, санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения.

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

5.1.33. Нести расходы (ежемесячно) на оплату коммунальных услуг, техническое обслуживание, охрану имущества, предоставленного во временное пользование, а также иные расходы в случае, если в соответствии с действующим законодательством такие расходы возложены на пользователя муниципального имущества, или возмещать понесенные расходы Заказчику.

Общая сумма расходов, подлежащая возмещению заказчику, рассчитывается в соответствии с действующими тарифами за истекший месяц или определяется в соответствии с расчетом к договору аренды объекта муниципального нежилого фонда.

5.1.34. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия по согласованию с Заказчиком.

5.1.35. Обеспечить вывоз отходов за свой счет.

5.1.36. Обеспечивать реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20.

5.1.37. Поддерживать оборудование Заказчика в исправном состоянии, замену или ремонт вышедшего из строя оборудования по вине Исполнителя производить за счет Исполнителя.

5.1.38. Содействовать в осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания детей в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

5.1.39. Обеспечивать ежедневное ведение необходимой документации (журнал учета оказанных услуг, бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1.40. Устранять недостатки, выявленные Заказчиком при оказании услуг. Расходы, связанные с устранением недостатков, несет Исполнитель.

5.1.41. После окончания срока оказания услуг вернуть по акту помещения, оборудование, инвентарь Заказчику.

## 5.2. Исполнитель вправе:

5.2.1. Требовать приема результатов оказанных Услуг, в соответствии с условиями Договора.

5.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных Договором, надлежащим образом оказанных и принятых Заказчиком Услуг.

5.2.3. Пользоваться предоставленными Заказчиком для организации питания обучающихся помещениями, оборудованием, инвентарем.



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

5.2.5. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках Договора.

5.2.6. Получать от Заказчика содействие при оказании Услуг в соответствии с условиями Договора.

5.2.7. Привлекать к выполнению настоящего Договора соисполнителей. Исполнитель несет ответственность за действия соисполнителей, совершаемые ими в рамках оказания Услуг, как за свои собственные. Невыполнение соисполнителем обязательств перед Исполнителем не освобождает Исполнителя от выполнения условий настоящего Договора.

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

### **5.3. Заказчик обязуется:**

5.3.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за оказание услуг по организации питания обучающихся, письменно оповестив Исполнителя о назначенном лице в течение 1 дня с момента заключения настоящего Договора.

5.3.2. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.3.3. Утвердить графики питания детей приема совместно с Исполнителем в срок не позднее, чем за 1 (один) рабочий день до начала оказания Услуг.

5.3.4. Совместно с органами Роспотребнадзора утвердить 10-ти дневное меню в срок не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг.

5.3.5. Ежедневно до 12-00 часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков, полдников, для детей на следующий день.

5.3.6. Осуществить с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным.

5.3.7. Провести экспертизу результатов Услуг, оказанных Исполнителем для проверки их соответствия условиям Договора, своими силами или привлеченными экспертами, экспертными организациями.

5.3.8. Своевременно принять и оплатить результаты оказанных Услуг в порядке, предусмотренном Договором.

5.3.9. Обеспечить контроль за исполнением Договора;

5.3.10. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Договором и действующим законодательством Российской Федерации.

### **5.4. Заказчик вправе:**

5.4.1. В любое время проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг. Осуществлять контроль за качеством продукции, соответствием выхода продукции по меню, сроками реализации продукции (покупных товаров и готовых блюд). В случае необходимости – привлекать специалистов и экспертов контролирующих органов для определения качества оказываемых по Договору Услуг.

5.4.2. Запрашивать у Исполнителя информацию об исполнении им обязательств по Договору.

5.4.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств, установленных Договором.

5.4.4. Требовать возмещения неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем по Договору своих обязательств, начисленная Заказчиком неустойка и (или) убытки могут быть взысканы из средств оплаты по Договору или из средств обеспечения исполнения Договора.

5.4.5. Отказаться от приема результатов оказанных Услуг, не соответствующих условиям Договора, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.



5.4.6. Давать указания о способе оказания Услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;

5.4.7. Требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, допущенных при исполнении Договора;

5.4.8. Принять решение об отказе от исполнения Договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

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

## **6. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ ОКАЗАНЫХ УСЛУГ. ПОРЯДОК И СРОКИ ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Сдача оказанных Услуг Исполнителем и приемка оказанных Услуг Заказчиком производится не позднее 10-ти рабочих дней с момента окончания оказания Услуг.

6.2. Приемка оказанных Услуг осуществляется уполномоченным представителем Заказчика или приемочной комиссией.

6.3. Стороны ежедневно составляют Акт реализации продукции кухни в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных Актов реализации продукции кухни и Меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.

6.4. В Акте реализации продукции кухни указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным Меню и калькуляции, а также количество питающихся. Акт составляется на основании фактических заявок и ежедневного Меню.

6.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза может проводиться силами Заказчика или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

6.6. В случае привлечения экспертов, экспертных организаций для проведения экспертизы оказанных Услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации. В случае если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанных Услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.7. В случае выявления привлеченными Заказчиком экспертами, экспертными организациями по результатам проведенной экспертизы факта ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору Исполнитель компенсирует затраты Заказчика на проведение экспертизы. При неуплате Исполнителем понесенных Заказчиком убытков на проведение экспертизы в добровольном порядке в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня предъявления требований о возмещении убытков Заказчик оставляет за собой право на удержание понесенных расходов из средств оплаты по Договору или из средств обеспечения исполнения Договора.

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

6.9. При приемке оказанных Услуг Заказчик:

а) осуществляет проверку результатов Услуг на соответствие их объема и качества требованиям Технического задания (Приложение № 1 к настоящему договору);

б) проводит анализ отчетных документов и материалов, представленных Исполнителем на предмет соответствия их оформлению требованиям законодательства Российской Федерации и условиям Договора;

в) при необходимости запрашивает от Исполнителя недостающие документы и материалы, а также получает разъяснения по представленным документам и материалам;



г) осуществляет иные действия для всесторонней оценки соответствия оказанных Услуг условиям Договора и требованиям законодательства Российской Федерации.

6.10. Заказчик проверяет объем фактически оказанных Услуг Исполнителем согласно данным ежедневных актов.

6.11. Проверка качества и объема фактически оказанных Услуг осуществляется Заказчиком ежедневно во время каждого приема пищи. В случае несоответствия качества оказанных Услуг условиям договора или объема фактически оказанных услуг объему услуг, указанному в заявке, Заказчик в присутствии представителя Исполнителя незамедлительно оформляет акт, в котором указывает недостатки и устанавливает сроки их устранения.

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

7.1. Исполнитель гарантирует, что оказываемые Услуги соответствуют требованиям, установленным в Договоре, обязательным нормам и правилам, регулирующим данную деятельность, требованиям качества, безопасности, а также иным требованиям законодательства Российской Федерации, действующим на момент оказания Услуг.

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

7.3. Для обеспечения качества и безопасности блюд Исполнитель должен соблюдать установленные правила оказания услуг общественного питания, санитарии, противопожарные и другие требования, установленные нормативными документами, соблюдать санитарно-гигиенические и технологические требования, требования сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов.

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

7.5. Исполнитель должен гарантировать Заказчику качество оказанной Услуги в течение всего срока оказания услуг.

7.6. В случае некачественного приготовления блюд, зафиксированного Заказчиком, на основании акта и претензии, направленной Исполнителю в установленном порядке, с Исполнителя взыскивается штраф в соответствии с разделом 8 настоящего Договора.

7.7. Масса готового блюда должна соответствовать массе порции, указанной в меню (меню дополнительного рациона).

7.8. В случае несоответствия массы готового блюда массе порции, указанной в меню (меню дополнительного рациона), устанавливается штраф в соответствии с разделом 8 настоящего Договора.

## **8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

8.1. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, заказчик направляет исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.2. Размер штрафа устанавливается настоящим договором в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 года №1042 (далее Правила), в том числе рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

8.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа



устанавливается в следующем порядке (за исключением п. 4, п. 5 настоящего раздела договора):

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

8.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, и устанавливается в следующем порядке:

- а) в случае, если цена договора не превышает начальную (максимальную) цену договора:
  - 10 процентов начальной (максимальной) цены договора, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
  - 5 процентов начальной (максимальной) цены договора, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
  - 1 процент начальной (максимальной) цены договора, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).
- б) в случае, если цена договора превышает начальную (максимальную) цену договора:
  - 10 процентов цены договора, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
  - 5 процентов цены договора, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
  - 1 процент цены договора, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

8.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора (отдельного этапа исполнения договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором (соответствующим отдельным этапом исполнения договора) и фактически исполненных исполнителем.

8.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение



исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

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

8.9. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном Правительством Российской Федерации (Правила, утвержденные Постановлением Правительства от 30.08.2017 года №1042).

8.10. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

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

8.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

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

## **9. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА**

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны сторонами.

9.2. По соглашению сторон допускаются изменения цены договора, количества, поставляемого услуг, сроков поставки.

9.3. Настоящий договор, может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации, в случае одностороннего отказа стороны от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством (ст. 523 ГК РФ).

9.4. Стороны признают все условия настоящего Договора существенными и при нарушении любого из условий одной стороной другая вправе требовать расторжения Договора.

9.5. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с настоящим Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

## **10. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

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

10.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) рабочих



дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

10.3. Если обстоятельства, указанные в пункте 11.1 настоящего Договора, будут длиться более 2 (двух) месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть настоящий Договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

## **11. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

11.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров является для Сторон обязательным.

11.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию.

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

11.3. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены скан-копии необходимых документов либо выписка из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

11.4. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Саратовской области.

## **12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

12.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты его подписания и действует до 31.12.2024 а в части взаиморасчетов - до полного исполнения сторонами своих обязательств.

12.2. Истечение срока действия договора не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период его действия (включая обязательства по оказанию Услуг, оплате результата оказанных Услуг), и от ответственности за их нарушение.

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

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

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

12.6. В случае изменения наименования, адреса местонахождения, банковских реквизитов или иных указанных в Договоре сведений о Стороне такая Сторона письменно извещает об этом другую Сторону в течение 1 (одного) рабочего дня с даты такого изменения.

12.7. Исполнитель вправе привлекать соисполнителей, за действия которых Исполнитель несет ответственность как за свои собственные.

12.8. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных настоящим Договором и действующим законодательством о контрактной системе в сфере закупок, в том числе:

- при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема Услуги, качества поставляемого товара, оказываемой Услуги и иных условий договора;



- допускается поставка товара, оказание Услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре.

12.9. Любое уведомление, адресованное Стороне Договора, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

12.10. Стороны условились о том, что документы, которыми они будут обмениваться в процессе выполнения настоящего Договора, переданные по факсимильной связи, признаются имеющими юридическую силу в следующих случаях:

- полученное по факсу сообщение признается достоверно исходящим от Стороны по Договору, если оно содержит отметки факсимильного аппарата стороны-отправителя с ее наименованием (при наличии в настройках факса) и номер телефона;

- переданное по факсу сообщение подтверждается рапортом факсимильного аппарата стороны-отправителя, содержащим сведения о приеме сообщения стороной-получателем.

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

12.12. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.13. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых находится у Заказчика, а второй у Исполнителя.

12.14. Все Приложения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью:

- Техническое задание (Приложение № 1);
- Акт сдачи – приемки оказанных услуг (Приложение № 2)
- Калькуляция - (приложение № 3)
- Договор аренды объекта муниципального нежилого фонда для организации питания, с приложениями - (приложение № 4)

### 13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:	Исполнитель:
<p>МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 23 имени Героя Советского Союза С.В. Астраханцева»                      Адрес: 410001, г. Саратов, 5-Нагорный пр. 3                      ИНН / КПП: 6451123969 / 645101001                      Комитет по финансам администрации муниципального образования «Город Саратов» (МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 23 имени Героя Советского Союза С.В. Астраханцева» л/с 251040073)                      к/с: 03234643637010006000                      Отделение Саратов Банка России//УФК по Саратовской области                      БИК: 016311121                      ЕКС: 40102810845370000052                      Тел.: +7(845)95-08-86</p>	<p>ИП Цибульская Нина Ивановна                      Адрес: 410050, г. Саратов, ул. Цветочная, д. 7А                      ОГРН: 313645027400034                      ИНН: 645200349400                      р/с: 40802810956000004217                      к/с: 30101810200000000607                      БИК: 043601607                      Тел.: + 7 (927)-117-24-06                      E-mail: ooo.nicza@yandex.ru</p>
<p>От Заказчика                        / В. В. Нефедкин                      М.П. </p>	<p>От Исполнителя                        Н. И. Цибульская                      М.П. </p>



Услуги оказываются с 09 января 2024 года по 31 мая 2024 года включительно ежедневно, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода.

**1. Требования к качественным характеристикам оказываемых услуг:**

1. Оказание услуг по организации горячего питания в **МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА С.В. АСТРАХАНЦЕВА»** оказываемые Исполнителем должны соответствовать следующим нормативно-правовым документам, нормами и правилами:- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержден Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 04.10.2021 года МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;

- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 года «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.03.2021 МР 2.3.0237-21. 2.3. «Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных организациях»;

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;



- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. N 401-ст);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. технические условия.»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 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)";

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС -023-2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС -033-2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС -034-2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;

- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"(утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст);

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст);

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299



- иные нормативно-правовые документы, нормы и правила, регламентирующие данную сферу деятельности.

## **2. Требования к помещениям и персоналу:**

2.1. Исполнитель осуществляет оказание Услуг по организации горячего питания обучающихся по месту нахождения Заказчика посредством производственных помещений пищеблока, а также технологического, иного оборудования инвентаря, находящиеся в возмездном пользовании Исполнителя в соответствии с договором аренды объекта муниципального нежилого фонда.

2.2. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 Исполнитель обеспечивает доукомплектование переданных помещений оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), столовыми приборами, специальным кухонным инвентарем, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, документами, необходимыми для оказания Услуг и, при необходимости, осуществляет техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования. Исполнитель обеспечивает наличие всей требуемой нормативной документации, необходимых технических документов (инструкций, стандартов, рецептур, технико-технологических и технологических карт), согласованных в установленном порядке, а также необходимых нормативных и справочных документов, обеспечивает своевременное и правильное оформление всей необходимой документации. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования. Исполнитель обеспечивает сохранность и надлежащее использование имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, правильную эксплуатацию технологического оборудования. Исполнитель за счет собственных средств проводит плановые мероприятия, направленные на соблюдение санитарных норм и правил и выполнение санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, мероприятия по дезинфекции, по борьбе с насекомыми и грызунами по договорам со специализированной организацией в соответствии с требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ. Исполнитель обеспечивает выполнение необходимых мероприятий по противопожарной безопасности, защите окружающей среды в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.3. Исполнитель обеспечивает выполнения требований, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды. Исполнитель обязан неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические правила (далее – санитарные правила) устанавливающие требования к комплексу организационных, профилактических, санитарно-противоэпидемических мероприятий, проведение которых обеспечивает предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, в том числе осуществлять:

- уборку пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования пищеблока;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в пищеблок;

- ежедневную влажную уборку помещений пищеблока, места раздачи пищи и обеденного зала с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, оборудования, инвентаря;

- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

- обеспечение постоянного наличия кожных антисептиков для обработки рук;

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком организационных процессов и режима работы «Заказчика»;



- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

1 - мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

- организовать выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу и др.

- обеспечивать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, хозяйственных товаров на период действия договора.

2.4. Сбор и вывоз пищевых отходов производится силами Исполнителя в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.5. В соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 Исполнитель допускает к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации. Исполнитель обеспечивает ведение гигиенического журнала в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исполнитель обеспечивает сотрудников пищеблока моющими средствами, спецодеждой, индивидуальными средствами защиты органов дыхания, а также перчатками в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», 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)».

2.6. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

2.7. Исполнитель обязан использовать предоставленные помещения, оборудование только по прямому назначению – для организации питания детей и сотрудников.

### **3. Требования к организации контроля:**

3.1. Исполнитель осуществляет производственный контроль, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.2. Исполнитель осуществляет проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными санитарными правилами.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках Исполнитель осуществляет отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции



Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции ответственным лицом или комиссией (при наличии) Заказчика проводится снятие пробы с готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат контроля (бракеража) регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

3.6. Родительский контроль, осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.

3.7. Контроль за рационом питания осуществляется Заказчиком и Исполнителем, с участием медицинского работника.

3.8. Исполнитель обязан обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, операционный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции.

3.9. Исполнитель обязан обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуги.

#### **4. Требования к поставке продуктов питания, срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, маркировке продовольственного сырья и пищевых продуктов:**

4.1. Исполнитель обеспечивает своевременную организацию поставки продуктов питания, в том числе буфетной продукции, в соответствии с разработанным меню, строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, а также реализуемых готовых блюд, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.2. Исполнитель производит закупку пищевой продукции, соответствующей требованиям, отвечающие требованиям ГОСТов, ТР и настоящего Технического задания, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов. В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается закупка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

4.3. Исполнитель обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.5. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку должны соответствовать требованиям технического



регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

4.6. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

4.7. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

4.8. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

4.9. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.10. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться требования технических регламентов, СанПиН, иных нормативно-правовых документов, регламентирующих данный вид услуг

4.11. Исполнитель обеспечивает соблюдение сроков годности, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями и соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов

4.12. Качество продуктов питания должны соответствовать требованиям, указанным в Приложение №1 к Техническому заданию

## **5. Требования к организации питания:**

5.1. Исполнитель обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов

5.2. Исполнитель осуществляет изготовление продукции общественного питания (кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и напитки) в соответствии с меню, утвержденным Исполнителем и согласованным с руководителем Заказчика. Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется на основании технологических карт, составленных в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию» в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Качество готовой продукции должно соответствовать требованиями рецептур,



правилам подачи и отпуска, установленными действующими Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

5.3. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями), дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. Продукция должна быть приготовлена из свежих, качественных и калорийных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30524-2013.

5.4. Меню утверждается руководителем Исполнителя и согласовывается руководителем Заказчика.

5.5. Меню должно предусматривать распределение блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных по видам приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом требований, предусмотренных пунктом 8.1.2 САНПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. Обеспечить, не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг, согласование 10-дневного меню и меню дополнительного рациона с Заказчиком и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21.

Меню и меню дополнительного рациона должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках. Меню должно соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с ведомостью контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Разрабатываемое для детей меню должно отвечать требованиям САНПиН 2.3/2.4.3590-20 - энергетическая ценность завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

Завтрак для детей должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов.

Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Распределение калорийности от суточной потребности в пищевых веществах и энергии по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

- завтрак 20- 25%;

- полдник 10-15%.

5.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.8. Корректировка меню, включение в меню специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также



витаминизированных напитков промышленного выпуска осуществляется, в соответствии с СаНПиН 2.3/2.4.3590-20,

5.9. Исполнитель, размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, на сайте образовательной организации) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

5.10. При проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

5.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 2 к настоящему Техническому заданию.

5.12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Исполнителем организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.12.1. Выдача детям, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных Заказчиком и Исполнителем.

5.12.2. При употреблении детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, Исполнитель оборудует обеденный зал столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5.13. Дополнительное питание детей должно соответствовать следующим требованиям:

- Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 2 к настоящему Техническому заданию.
- Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке.

5.14. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания детей, используя пищевые продукты, предназначенные для питания детей, которые по показателям безопасности и пищевой ценности соответствуют единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»), Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

## **6. Порядок оказания услуг**

6.1. Исполнитель организует питание через услуги столовой, которая является местом приготовления пищи. Исполнитель организует обслуживание обучающихся горячим питанием путем предварительного накрытия столов. Отпуск приготовленных рационов питания (набор блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с меню на одного обучающегося) и сервировка столов организуется в обеденном зале (приспособленном помещении) по адресу Заказчика. В рамках оказания услуг Исполнитель также осуществляет реализацию буфетной продукции.



**6.2. Исполнитель оказывает Услуги с 09.01.2024г. по 31.05.2024г. включительно ежедневно, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода. Место оказания услуг: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА С.В. АСТРАХАНЦЕВА»,**

по адресу: г. Саратов, 410001, 5-ый Нагорный проезд, зд. 3, стр. 1

6.3. Заявка на получение услуг по организации горячего питания для обучающихся, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 16 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 08 часов 00 минут дня, оказания Услуг.

6.4. На основании сведений, указанных в заявке, утвержденном меню и Технологических картах, работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.

6.5. На основании заявки, утвержденного меню Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах, которая подписывается уполномоченными лицами Исполнителя и Заказчика и скрепляется печатями (при наличии), после чего 1 (один) экземпляр Раздаточной ведомости передается Заказчику.

6.6. При оказании услуг Исполнитель обязан соблюдать требования в отношении размера торговых наценок, установленные Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 сентября 2017 года N 46/1 (с изменениями), Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 декабря 2017 года N 63/18 (с изменениями).

6.7. В случае внедрения Заказчиком системы электронного учета питающихся, Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы. По согласованию с Заказчиком Исполнитель вправе осуществлять учет питающихся с использованием системы электронного учета питающихся, которой Исполнитель владеет или пользуется на законных основаниях.

*Приложения к Техническому заданию:*

1. Требования к качеству продукции (Приложение № 1 к Техническому заданию);
2. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение № 2 к Техническому заданию);
3. График оказания услуг (Приложение № 3 к Техническому заданию);
4. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 4 к Техническому заданию);
5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 5 к Техническому заданию);
6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 6 к Техническому заданию);
7. Раздаточная ведомость на отпуск рационов питания (Приложение № 7 к Техническому заданию);
8. Заявка на получение услуг по организации горячего питания обучающихся (Приложение № 8 к Техническому заданию).

От Заказчика

М.П.

/ В. В. Нефедкин

От Исполнителя

М.П.

И. И. Цибульская

