

КОНТРАКТ № 8

на оказание услуги по организации здорового горячего питания для детей участников специальной военной операции

ИКЗ 233263205135626320100100010000000000

г. Пятигорск

«04» сентября 2023г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением английского языка №12 города Пятигорска (сокращенно МБОУ СОШ №12 г. Пятигорска), именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора Попомаревой А.С., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Дружба», именуемое в дальнейшем «исполнитель», в лице директора Марьевой Татьяны Петровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «сторонами», в соответствии с требованиями Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Федеральный закон № 44-ФЗ), заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуги по организации здорового горячего питания для детей участников специальной военной операции (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1, 2 к контракту), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню). При заключении настоящего Контракта Исполнитель подтверждает свое соответствие требованиям ч.1 ст.31 Федерального закона от 05.04.2013 г №44-ФЗ.

1.3. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке.

1.4. Перечень, объем, цена услуги определены в спецификации.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение цены настоящего контракта составляет 13476,32 рублей (тринадцать тысяч четыреста семьдесят шесть рублей 32 коп.), НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.

2.2. 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.

2.3. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

2.4. Цена единицы услуги является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.5. В Контракт по письменному соглашению Сторон могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии со ст. 95 ФЗ №44 от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных, муниципальных нужд» в случае, если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем

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

2.6. Расчет с исполнителем за оказанную услугу осуществляется заказчиком в российских рублях.

Оплата за оказанную услугу осуществляется заказчиком ежемесячно в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц. Источник финансирования : средства бюджетных учреждений по КВР 244.

2.7. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в контракте счет исполнителя, несет исполнитель.

2.8. Обязанности заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета заказчика.

3. СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

3.1. Срок оказания услуг: с 08.09.2023 года по 22.12.2023 года.

3.2. Место оказания услуг: г. Пятигорск, ул. Кучуры, д. 24. МБОУ СОШ №12г. Пятигорска

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Заказчик обязан 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. При этом заключается договор безвозмездного пользования с предоставлением помещения и имущество пищеблока. Перечень технологического оборудования, передаваемого Заказчиком Исполнителю по договору безвозмездного пользования, указан в приложении №5 к контракту.

4.1.2. Предоставить исполнителю сведения о количестве питающихся учащихся.

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом фактического посещения учащихся.

Указанные сведения могут быть уточнены и дополнены в период с 16.00 до 9.00 и передапы Исполнителю не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.3. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю сведения, указанные в п. 4.1.2 настоящего контракта.

4.1.4. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.1.5. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления 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 надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему контракту подписать документы по приемке.

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный заказчиком срок.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания документов по приемке и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

4.2.3. В любое время в период действия настоящего контракта осуществлять контроль за ходом и качеством оказания исполнителем услуг, предусмотренных настоящим контрактом, без вмешательства в деятельность исполнителя.

4.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

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

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

4.2.8. 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.

4.2.9. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

4.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

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

4.2.12. 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.

4.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату оказанных исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

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

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. 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.

4.4.2. 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.

4.4.3. 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).

4.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.4.5. 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 закуски включает услуги дополнительного питания.

4.4.6. 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.

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

4.4.8. 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.

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

4.4.10. Исполнитель обязан ежедневно не позднее 16:00 предоставлять Заказчику на утверждение меню для питания учащихся в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню. Меню должно разрабатываться в строгом соответствии с требованиями «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32. Проверка меню на соответствие требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 осуществляется с помощью цифрового сервиса <http://мониторингпитания.рф/>. За отклонение меню от норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ответственность несет Исполнитель в соответствии с разделом 8 Контракта, который незамедлительно должен скорректировать меню.

4.4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.4.12. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4.13. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.4.14. Обеспечивать своими силами и за свой счет наличие оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Осуществлять за свой счет ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

4.4.15. Вести следующий пакет документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

технологические карты;

ежедневное меню,

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

сборники технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

4.4.16. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

- Допускается корректировка согласованного примерного меню с учетом сезонности, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

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

4.4.18. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации. На персонал, привлекаемый к оказанию услуги, Исполнитель обязан предъявить справки об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям.

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

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

4.4.21. 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;

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).

4.4.22. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пиццешоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

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

4.4.24. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.4.25. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего контракта.

4.4.26. Производить за свой счет ремонт оборудования и инвентаря, переданного по договору безвозмездного пользования Заказчиком.

4.4.27. За свой счет устранять аварии на инженерных коммуникациях пиццешока, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работника Исполнителя.

4.4.28. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ

5.1. Заказчик приказом назначает ответственное лицо для контроля оказываемой исполнителем услуги.

5.2. Ответственное лицо ежедневно обязано осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены заказчиком исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуги незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта.

5.3. Исполнитель не позднее 1 (одного) рабочего дня с даты завершения оказания услуг, предоставляет заказчику 2 (два) экземпляра Акта приема-передачи оказанных услуг, а также счет оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. Заказчик в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты завершения оказания услуг обязан провести экспертизу результатов оказанной услуги и, в случае отсутствия оснований, препятствующих приемке оказанной услуги, и отсутствия замечаний к Акту приема-передачи оказанных услуг, подписать в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы и возвратить исполнителю Акт приема-передачи оказанной услуги, либо в случае наличия отклонений, препятствующих приемке оказанной услуги, направить исполнителю отказ от приемки оказанной услуги с изложением причин отказа и выявленных недостатков. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты поступления письменного отказа заказчика, либо направить заказчику отказ от устранения выявленных недостатков с изложением причин отказа. Повторное рассмотрение документов осуществляется в порядке, определенном в настоящем пункте.

5.5. В случае наличия нарушений требований настоящего контракта, не препятствующих приемке оказанной услуги и такие нарушения устранены исполнителем, заказчик подписывает Акт приема-передачи оказанной услуги, и направляет его исполнителю.

5.6. Устранение недостатков осуществляется исполнителем в полном объеме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования.

5.7. Фактом подтверждения исполнения обязательств исполнителем по контракту считается подписание заказчиком, без замечаний к объему оказанной услуги, Акта приема-передачи

оказанных услуг, оформленного в установленном порядке.

6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

6.1.1. Качество услуги по организации горячего питания учащихся должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

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

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

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

«СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213п/178;

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

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 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», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

В случае, если в ходе исполнения контракта указанная нормативная документация утратит силу, Исполнитель должен руководствоваться действующими на территории Российской Федерации законами, нормами и правилами, регулирующими требования к оказанию услуги и качеству оказываемой услуги.

6.2. Требования к помещению:

6.2.1. 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.

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

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

6.2.4. Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

6.2.5. 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.

6.2.6. 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 град. С и просушиваться.

6.3. Технология приготовления пищи:

6.3.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных 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.

6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

6.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

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

6.4.3. 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.

6.4.4. 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).

6.4.5. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 С⁰, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 С⁰, холодные блюда и напитки – не выше 14 С⁰. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

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

Для членов бракеражной комиссии исполнителем 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 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 С⁰.

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

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

8.1. 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.

8.2. 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 о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

8.3. 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 контрактом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающиеся 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.

8.4. 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.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. 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.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего

контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

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

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

9.5. 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.

10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

11. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с 01 сентября 2023 года и действует до 31 декабря 2023 года г. (включительно). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

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

отступления исполнителя от условий контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустраняемыми;

11.3. Исполнитель представляет по запросу заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему контракту.

11.4. 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.

11.5. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

11.6. 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.

11.7. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными

соглашениями сторон в письменной форме.

11.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.9. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация.

Приложение № 2 – Примерное меню

Приложение № 3 – 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"

Приложение № 4 – форма «Акт сдачи-приемки оказанных услуг».

13. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

МБОУ СОШ №12 г. Пятигорска

ООО «Дружба»

357500 Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Кучуры, 24

ИНН 2632051356 КПП 263201001

Наименование получателя: УФК по СК (МБОУ СОШ №12, **21216Ш85840**)

Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА РОССИИ//УФК по

Ставропольскому краю г. Ставрополь

К/С 03234643077270002100

ЕКС 40102810345370000013

БИК ТОФК: 010702101 **Код ОКТМО:** 07727000

Тел. 88793-32-25-99

357503 Ставропольский край, г.

Пятигорск, пр-кт Кирова, 56

ИНН 2632003401, КПП 263201001,

ОГРН 1022601620535

р/сч 40702810260090002997

кор.счет 30101810907020000615

БИК 040702615

ОТДЕЛЕНИЕ № 5230 СБЕРБАНКА

России г. Ставрополь

ОКПО 22088415, ОКВЭД 56.10 52.62

Директор


(Пonomарева А.С.)
М.П.



Директор


(Марьева Т.И.)
М.П.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Цена за единицу с, руб. коп.
1	Горячее питание для детей участников специальной военной операции	шт	88,66

Объем оказываемой услуги определяется в ходе исполнения контракта путем сбора ежедневных сведений о количестве питающихся обучающихся и передачи этих сведений Исполнителю для организации горячего питания учащихся. Сумма оказанных услуг не может превышать цену контракта. Цена за единицу услуги является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

МБОУ СОШ №12 г. Пятигорска

ООО «Дружба»

Директор

Директор


М.П. (Пономарева А.С.)



М.П. (Марьева Т.И.)


Примерное меню

Первый день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
				белки	жиры	углеводы		
Неделя 1	День 1							
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	пром. произв	Сыр "Российский" (порциями)	10	2,3	2,9	0	36,2	15
	гор. блюдо	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	220	13	8,3	76,1	302	183
	хлеб белый	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
	сл. блюда	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,44	61,1	338
Итого за завтрак			615	19,51	20,37	114,48	604,2	

Второй день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
				белки	жиры	углеводы		
Неделя 1	День 2							
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор. блюдо	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130	20,9	8,9	17,8	300	ТК 223
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
		сл. блюда	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,44	61
Итого за завтрак			515	25,11	18,07	56,18	565,9	

Третий день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура	
				белки	жиры	углеводы			
Неделя 1	День 3								
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14	
	закуска	Овощи свежие (огурец)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	71	
	гор. блюдо	Макаронные отварные с сыром	150	9,79	10,9	24,7	236	204	
	хлеб белый	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2		
		сл. блюда	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,44	61,1	338
		гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			595	14,42	20,13	64,22	508,60		

Четвертый день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура	
				белки	жиры	углеводы			
Неделя 1	День 4								
		Завтрак							
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14	
	пром. произв	Сыр "Российский" (порциями)	10	2,3	2,9	0	36,2	15	
	гор. блюдо	Каша вязкая молочная из крупы (пшено)	220	8,74	3,36	52,8	277	173	
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,8	70,8		
		сл. блюда	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
		гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			615	14,32	14,27	92,84	567,8		

Пятый день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура	
				белки	жиры	углеводы			
Неделя 1.	День 5								
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14	
	гор. блюдо	Птица запеченная	80	27,4	8,9	0,54	191	ТК 293	
	гарнир	Рис отварной	150	4,15	5,2	45,8	238	304	
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2		
		сл. блюда	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61	338
		гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			615	35,76	23,27	84,68	694,90		

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
Неделя 2	День 1			белки	жиры	углеводь		
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское(порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	пром. произв	Сыр Российский	10	2,3	2	0	36,3	15
	гор. блюдо	Каша вязкая молочная из крупы (рис)	220	5,8	9	48,7	299	173
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак		Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
			615	12,31	20,17	87,04	601,3	

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
Неделя 2.	День 2			белки	жиры	углеводь		
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское (порци	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор. блюдо	Запеканка из творога со сгущенным м	130	20,9	8,9	17,8	300	ТТК 223
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл. блюдо	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,44	61,1	338
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			515	25,11	18,07	56,18	566,00	

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергети ческая	ецептура
Неделя 2.	День 3			белки	жиры	углеводь		
завтрак	пром. производст	Масло сливочное крестьянское(порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор. блюдо	Омлет натуральный	111	11,1	15	2,81	190	210
	закуска	Икра свекольная	60	1,15	4,34	4,69	62,4	75
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл. блюдо	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
	гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			556	16,46	28,51	45,84	518,4	

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетич еская	рецептура
Неделя 2.	День 4			белки	жиры	углеводь		
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское(порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор. блюдо	Каша жидкая молочная из гречневой круп	220	9,08	12	45,1	325	183
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	1,12	0,22	9,88	46,4	
	сл. блюдо	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
итого за завтрак			605	11,2	19,99	80,22	555,20	

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
Неделя 2.	День 5			белки	жиры	углеводь		
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	пром. произв	Сыр Российский (порциями)	10	2,3	2,9	0	36,2	15
	гор. блюдо	Плов из птицы	150	15,4	17,8	26	326	291
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл. блюда	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
	гор. напиток	Чай с сахаром	200	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			530	21,91	29,87	64,34	628,20	

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №12 г. Пятигорска

Директор  (Пономарева А.С.)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор  (Марьева Т.И.)

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"

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 обрезки, 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 пищевые продукты 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. Паплетты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №12 г. Пятигорска

Директор


М.П. (Пономарева А.С.)


ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор


М.П. (Марьева Т.И.)


ФОРМА

АКТ
сдачи-приемки оказанных услуг

«___» _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице _____, действующего 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 проведена.
 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 _____% _____ (прописью) рублей _____ копеек.
- Настоящий акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №12 г. Пятигорска

Директор



(Пономарева А.С.)

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор



(Марьева Т.П.)

М.П.