

НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА БАЗЕ
МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
ГОРОДИЩЕНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ В 2021 ГОДУ

Волгоградская область
Городищенский р-н
п. Степной

«*Ирина*» 2021 г.

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Россошнская средняя школа имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева» (МБОУ «Россошнская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева»), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Александра Анатольевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Славия», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Сергея Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1.1. Настоящий контракт заключен на основании Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола рассмотрения единственной заявки на участие в совместном конкурсе с ограниченными частями в электронной форме от 15.03.2021 № 0447.1 СКОУ в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации питания обучающихся на базе Муниципального общеобразовательного учреждения «Россошнская средняя школа имени Героя Советского Союза Ивана Фроловича Бибишева» (МБОУ «Россошнская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева»), далее (МБОУ) в 2021 г. согласно прилагаемому Мено (Приложение № 1).

1.3.1. В учебный период в зависимости от режима (смены) обучения: - обучающиеся 7-11 лет в 1 смену, получающие начальное общее образование, обеспечиваются горячими завтраками; - обучающиеся 7-11 лет во 2 смену, получающие начальное общее образование, обеспечиваются горячими обедами; - обучающиеся в 1 смену с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 7-11 лет обеспечиваются горячими завтраками и 2-ми завтраками; - обучающиеся во 2 смену дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 7-11 лет обеспечиваются 2-ми завтраками и горячими обедами;

- обучающиеся в 1 смену из малоимущих семей, многодетных семей или состоящие на учете у фтизиатра 12-18 лет обеспечиваются горячими завтраками;
 - обучающиеся в 1 смену дети с органическими заболеваниями здоровья, дети-инвалиды 12-18 лет обеспечиваются горячими завтраками и 2-ми завтраками;
 - обучающиеся в 2 смену дети с органическими заболеваниями здоровья, дети-инвалиды 12-18 лет обеспечиваются 2-ми завтраками и горячими обедами.
- 1.3. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 15.03.2021г., по 31.12.2021 г.**
- 1.4. Изменение предмета контракта не допускается.**

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

- 2.1. Цена контракта** является твердой, не может изменяться в ходе исполнения контракта, за исключением случаев, установленных контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена контракта составляет 2 014 028,46 (два миллиона четыреста двадцать тысяч двести сорок шесть копеек, НДС не облагается на основании п.5 ст.149 главы 21 Налогового кодекса РФ.
- 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 субъектов 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. В общую цену** контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по контракту в полном объеме и подлежащие для оплаты и иные расходы, связанные с оказанием услуг.
- 2.4. Оплата по контракту** производится в следующем порядке:
- 2.4.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.
 - 2.4.2. Десятичные средства, предусмотренные к оплате п. 2.1. настоящего контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленных счетов и актов оказанных услуг в течение 30 дней со дня подписания Заказчиком Акта оказанных услуг.
- 2.5. Источником финансирования** являются средства бюджета бюджетного учреждения.

3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

- 3.1. Ежедневно** не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2).
- 3.2. Ежедневно** по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.
- 3.3. Не позднее** 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.
- 3.4. Акт оказанных услуг** должен содержать:
- ссылку на настоящий контракт, дату подписания акта;
 - место оказания услуги;

- наименование, объем и цену оказываемых услуг;

- указание недостатков или отсутствия таковых;

- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с указанием недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

3.6. Для проверки представленных результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика, Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведение учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Передать Исполнителем контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого имущества Волгодарского района, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с решением Волгодарской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгодарского района».

4.1.6. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта.

4.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.8. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарной охраной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МБОУ.

4.1.9. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем:

4.1.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отбельным приемам пищи), а также ежесуточный график работы МБОУ с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МБОУ карантин.

4.1.13. При наличии технической возможности проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.14. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги по организации питания на базе МБОУ на учебный период в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами: СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации хранения, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; 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 2.3.2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Оказать услуги по организации питания на базе МБОУ в каникулярный период в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами: СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- 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 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- 4.2.2. Оказывать услуги по адресу: 403024, Волгоградская область, Городищенский район, посёлок Стенной, Центральная, 1.
- 4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту.
- Меню может изменяться, в таком случае Исполнитель разрабатывает Меню, согласовывает его в установленном порядке с Управлением Роспотребнадзора, а Заказчик в течение 10 (десяти) календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает Меню путем подписания дополнительного соглашения к Контракту.
- 4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МБОУ.
- 4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допустить к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.
- 4.2.7. Приготовление пищи производится ежедневно на пищеблоке МБОУ, соответствующем нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В случае если помещения пищеблока МБОУ не соответствуют нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для приготовления пищи по утвержденному меню, Исполнитель доставляет готовые блюда в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.2.8. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 4.2.9. Осуществлять доставку продукции питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 4.2.10. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.
- 4.2.11. Обеспечивать качество питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.
- 4.2.12. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставлять в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству.
- 4.2.13. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.
- 4.2.14. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.
- 4.2.15. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.16. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.17. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.18. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.20. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья посуды и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.21. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением персоналом медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставлять перечень работников пищеблока, допущенных к оказанию услуг по настоящему контракту, с указанием сроков проведения периодического медицинского осмотра.

4.2.22. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков заболевания или кишечной дисфункции, а также насморка, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболевания инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать верхнюю одежду, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать цепочку бусы;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в чистых санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сенокосцы, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.23. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, выявившихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами,

ожогами, ссадинами, а также с катарями 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. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.2.24. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.25. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Закавказья любых алкогольных напитков, включая алкогольные напитки, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Закавказья в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Закавказья любых алкогольных напитков, включая алкогольные напитки, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под выпечечных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.26. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами законодательства Российской Федерации.

4.2.27. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.28. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудованию, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.29. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Конtrakта.

4.2.30. Обеспечить на объекте Закавказья экономно электроэнергию, горячую и холодную воду, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Закавказья и в целях исполнения Конtrakта.

4.2.31. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.32. При наличии технической возможности Исполнитель, руководитель, использовать Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении в применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.33. Предоставить возможность Закавказью осуществлять проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Подставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм.

1) перед заключением Конtrakта;

2) в случае смены Исполнителем собственных или/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Подставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Конtrakте);

3) в случае поступления жалоб на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.34. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Закавказья.

4.2.35. Уведомлять Заказчика о смене Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для полуфабрикации полуфабрикатов, указанных в Контракте) не позднее 3 (Трех) календарных дней с момента такой смены.

4.2.36. Привлечь к исполнению Конtrakта исполнителей из числа субъектов малого предприятия, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее – субъектом малого предприятия или социально ориентированной некоммерческой организацией).

4.2.37. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с Исполнителем представлять Заказчику:

а) декларацию о принадлежности Исполнителя к субъектам малого предприятия, социально ориентированной некоммерческой организации, социально ориентированного лица (субъекта малого предприятия, социально ориентированной некоммерческой организации и при наличии печати); б) копию договора (договоров), заключенного с Исполнителем, заверенную Исполнителем.

4.2.38. В случае замены Исполнителя на этапе исполнения Конtrakта на другого Исполнителя, представлять Заказчику документы, указанные в пункте 4.2.37, настоящего Конtrakта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым Исполнителем.

4.2.39. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с Исполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке оказанных услуг, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им Исполнителем, предусмотренная оплата выполненных Исполнителем и привлеченным им Исполнителем, предусмотренная оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Конtrakтом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указывается документ представляется Заказчику Исполнителем в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных Исполнителем).

4.2.40. Оплачивать выполненные Исполнителем услуги (их результаты), отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким Исполнителем в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанных услуг (их результатов) отдельных этапов исполнения договора.

4.2.41. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Конtrakтов Исполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 4.2.37-4.2.40 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение Исполнителей в объеме, установленном в Контракте.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Конtrakтом.

4.3.2. Предоставить ответственными лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блуд;

5.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 100 701,42 рублей.

5.3. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предусмотрена цена контракта, которая на 25 и более процентов ниже начальной (максимальной) цены

5.1. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Сособ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяется в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самоотчетливо. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьёй 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим

4.4.1. Получить оплату належащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.

4.4. Исполнитель вправе:

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

3) в случае поступления жалоб на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

указанных в настоящем Контракте);

2) в случае смены Исполнителем арендованных помещений или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов,

1) перед заключением Контракта;

сменяемых помещений. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности. Исполнитель обязан обеспечить соответствие поставщикам и/или его

4.3.6. Осуществлять проверку производственных помещений Исполнителя и/или его хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-

4.3.3. Проводить проверку Исполнителем обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках Контракта.

4.3.2. Проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания производственных помещений Исполнителя по помещению, оборудованию, инвентарю и другого имущества.

- проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания производственных помещений Исполнителя по помещению, оборудованию, инвентарю и другого имущества.

Контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта, указанного в п. 5.2. настоящего Контракта, что составляет **151 052,13** рублей или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта.

5.4. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, поставщик (подрядчик, исполнитель) обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставлять Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.5. В банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленной до окончания срока действия банковской гарантии.

5.6. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставлять Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.7. Возврат Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. При этом срок возврата Заказчиком Исполнителю таких денежных средств не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.8. В случае если Исполнитель в ходе исполнения Контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленном п. 5.7. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставлять новое обеспечение исполнения Контракта не позднее 1 месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставления соответствующего обеспечения. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ возврат банковской гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную банковскую гарантию, не осуществляется по ней не производится.

5.11. Положения настоящего Контракта об обеспечении исполнения Контракта, включенная положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ об обеспечении гарантийных обязательств, не применяются в случаях, указанных в части 8 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет самостоятельного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.5. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, соополнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательства, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

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

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

6.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня установления Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пени устанавливается Контрактом в размере одной трети от суммы Контракта, а также в иных случаях гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, Закачик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.10. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства (в том числе суммы).

6.11. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трети от суммы Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательства, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлены иной порядок начисления пени.

6.12. Сторона освобождается от уплаты неустоек (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2021, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по контракту.

8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном частями 8-25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.2.1. если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнителюму объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.3.1. Основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных контрактом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению контракта в срок, установленный контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный контрактном сроком.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия контракта или иные недостатки результатов оказания услуг в установленном Заказчиком разумыный срок не были устранены либо выявляются неустраняемыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленным документам о закупке требования к участникам данной закупки, или предоставлял недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

8.3.2. Основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение 3 рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителем по почте заказным письмом с уведомлением о вручении Исполнителя, указанного в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении уведомления указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанного уведомления признается дата по истечении 30 дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через 15 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта, послужившем основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертиз оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повтора нарушения условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через 15 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта, послужившем основанием для принятия указанного решения.

8.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Расторжение Контракта по согласию Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8.12. В случае расторжения Контракта по согласию Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

8.13. Требуемое о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

8.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 83.2 Федерального Закона № 44-ФЗ. Дополнительно Стороны вправе оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой Стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлжет рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

9.3. В 2021 году по согласию Сторон допускается изменение условий Контракта в соответствии с частью 65 статьи 112 Федерального закона № 44-ФЗ.

10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

10.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

10.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

10.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа услуг оказание услуг общественного питания обучающихся на базе МБОУ «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И. Ф. Бибишева» в 2021 году.

10.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня

оборудования производственных помещений в столовой МБОУ «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И. Ф. Бибишева» согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

10.6. Приложение № 6- Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики поставляемой продукции.

11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Исполнитель:

Заказчик:

<p>ООО «Славия» Юридический и почтовый адрес: 400117, г. Волгоград, Бульвар 30-летия Победы, дом 39 Б, офис 22 ИНН 3442075223 КПП 344301001 БИК 041806715 ОГРН 1043400179041 р/с 40702810801000017651 Южный филиал ПАО «Промсвязьбанк» г. Волгоград к/с 30101810100000000715 ОКВЭД 56.10 услуги ресторанов по доставке питания ОКПО 74921460 ОКАТО 18401365000 ОКТМО 18701000001 Директор ООО «Славия» С.В.Никитенко/ М.П. «Славия» 2021 г.</p>	<p>МБОУ «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева» Юридический и почтовый адрес: 403024, Волгоградская область, Городищенский район, п. Степной, ул. Центральная, д.1 ИНН 3403300549 КПП 340301001 в Липевой с/сч 1303БВ01303 УФК по Волгоградской области (Администрация Городищенского района) Банк: Отделение Волгоград/УФК по Волгоградской области БИК:011806101 Расч.сч.:03234643186050002900 К/сч.:40102810445370000021 Тел.: 8(84468) 4-17-14 e-mail: sternoy1@mail.ru Директор: М.П. «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева» 2021 г.</p>
---	--

МЕНИО
(Прилагается)

Приложение № 1
к контракту № 16
от 16.03.2021 г.

Приложение № 2
к контракту № 16
от 26.08 2021 г.

Форма заявки на питание

(дата)

Исполнитель:

Заказчик:

Номер и литера класса	Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой (одновременно))	оказание услуг по организации бесплательного горячего питания обучающихся 1-4 классов (за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов)	оказание услуг по организации бесплательного горячего питания обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов	оказание услуг по организации бесплательного горячего питания обучающихся 5-7 классов из малоимущих семей, многодетных семей и состоящих на учете у фтизиатра	оказание услуг по организации бесплательного горячего питания обучающихся 5-7 классов из малоимущих семей, многодетных семей и состоящих на учете у фтизиатра
-----------------------	---	--	---	---	---

Итого:

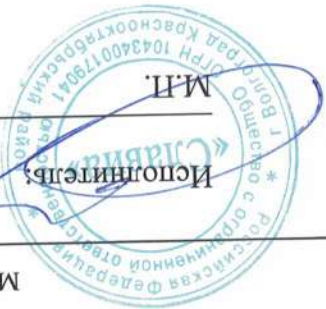
Заявку принял представитель Исполнителя: _____
Заявку составил представитель Заказчика: _____

_____ (подпись) _____ (должность)	_____ (подпись) _____ (должность)
--------------------------------------	--------------------------------------



М.П.

Заказчик:



М.П.

Исполнитель:

Handwritten signature in blue ink.

Приложение № 3
к Контракту № 16
от 16.03.2021 г.

Форма Абонементной книжки

<p>Абонементная книжка Талон</p> <p>Дата оказания услуг " " 20 г.</p> <p>Заказчик:</p> <p>Исполнитель:</p> <p>Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во _____ сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во _____ сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <p>цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись _____</p> <p>М.П.</p>	<p>Абонементная книжка Корешок</p> <p>Дата оказания услуг " " 20 г.</p> <p>Заказчик:</p> <p>Исполнитель:</p> <p>Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во _____ сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во _____ сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <p>цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель _____ подпись _____</p> <p>М.П.</p>
--	--



Исполнитель: *Ильин В.В.*

М.П.

Заказчик: *Григорьев А.В.*

М.П.

Приложение № 4
к Контракту № 16
от 16.03.2021 г.

Расчет объема заказа услуги на оказание услуги общественного питания обучающихся на базе МБОУ «Россошанская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Вибишева» в 2021 году

Наименование услуги	Характеристики услуги		Стоимость услуги в день (руб.)	Количество в лето-дней	Объем услуги (руб.)
	в 2021 году	в 2021 году			
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся (за исключением обучающихся 1-4 классов)	17,71	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	54,38	18666	1 057,08
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	17,71		330 574,86
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	54,38	366	19 903,08
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	17,71	6 481,86	13 176,00
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	108,09	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	54,38	122	13 186,98
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	17,71		
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	108,09		
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов с оплатой питания	36,00		
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	108,09	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	54,38	0	0,00
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	17,71		0,00
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	108,09		0,00
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	36,00		0,00
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	108,09	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	54,38	0	0,00
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	17,71		0,00
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	108,09		0,00
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	36,00		0,00
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	108,09	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	108,09	0	0,00
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов с оплатой питания	36,00		0,00
Итого					27 694,00
					2014 028,46

Исполнитель: М.П. /С.В. Никитенко/

Заказчик: М.П. /А.А. Тулюпов/

Приложение № 5
к Контракту № 16
от 2021 г.

Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении МБОУ «Россошнская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибшва»

№ п/п	Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МБОУ "Россошнская СШ"	664,73	371,52	167,14	126,07
1	наличие помещений	Столовая-готовочная				
1.1.	наличие помещений	Продуктовые помещения:	* все электротехнические настольные до 10кв	* машины для нарезки овощей различной формы	* холодильники среднетемпературные	* слайсер для нарезки гастрономии
	- подготовочный цех (холодный), оснащение:	* ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	* необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	* раковина для мытья рук	* бактерицидная лампа	* вентиляционная система (вытяжка)
	наличие помещений	* кондиционер				
	- подготовочный цех (горячий), оснащение:	* котел электрический	* пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	* плиты электрические	* духовой(жарочный) шкаф	* электрическая сковорода
		* термошуп	* противочная машина или блендер	* мясорубка для готовой продукции	* электрический кипятильник	

Овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащён:	наличие помещений	наличие помещений	наличие помещений	наличие помещений
*производственные (столы не менее 2-х)		*производственные (столы не менее 2-х)	*производственные столы не менее 3-х	
*производственные (столы не менее 2-х)	*картофельноочистительная и овощерезательная машина	*ванна производственные для мяса, птицы, рыбы	*мясорубка электрическая	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разоретых готовых блюд и кулинарных изделий)
*производственные (столы не менее 2-х)	*раковина для мытья рук	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*котел-формовочного автомата	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*холодильник	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*фаршешалка	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*картофельноочистительная и овощерезательная машина	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*раковина для мытья рук	*емкости для обработки яиц	*производственные столы не менее 3-х	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*котел-формовочного автомата	*фаршешалка	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*мясорубка электрическая	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*холодильник производственный
*производственные (столы не менее 2-х)	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы	*вазона производственные для мяса, птицы, рыбы		*холодильник производственный

+ универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник, раковина для мытья рук.		наличие помещения		
+ *производительные (столы не менее 2-х) *тестомерная машина *контрольные весы *пекарский шкаф *стеллажи *мочная ванна *раковина для мытья рук *просеиватель муки		наличие помещения	-мучной цех оснащение:	
+ *производительный стол *хлебозатяжная машина *шкафы для хранения хлеба *раковина для мытья рук		наличие помещения	- помещение для нарезки хлеба	
+ *посудомочная машина панельного или купольного типа *ванна производительная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками			- мочная столовой посуды	
+ *ванна производительная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками *металлические сетки с ручками *стеллажи для хранения чистой посуды *переводные тележки для посуды *трансформер *производительный стол *кассеты для хранения столовых приборов *контрольный термометр *раковина для мытья рук *мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств				
		наличие помещения		
+ *производительный стол			- мочная кухонной посуды	
+ *ванна производительная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой				

М.П.

Заказчик:

/ А.А.Тулупов /



М.П.

Исполнитель:

/ С.В. Никитенко /



2.2.	наличие помещений	Складские помещения:	- кладовая для сухих продуктов	+	
		Вспомогательные помещения:	- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двусторонним шкафом	+	
			Технические помещения:	- электро-шитовая	+
			- вентиляционная камера	+	
			наличие помещений	Обеденный зал:	+
2.3.	наличие помещений	наличие помещений	- зал для приема пищи	+	
		наличие помещений	- линия раздачи	+	
		наличие помещений	- буфет	+	
		наличие помещений	- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	+	
		наличие помещений	Производственное помещение для подшинования и раздачи блин и кулинарных изделий, а также для технологических процессов приготовления готовых блюд;	+	
2.4.	наличие помещений	наличие помещений	*производительные столы не менее 2-х	+	
		наличие помещений	*электрощит	+	
		наличие помещений	*холодильные шкафы не менее 2-х	+	
		наличие помещений	- моечная столовой и кухонной посуды	+	
		наличие помещений	2.2.	наличие помещений	Складские помещения:
2.5.	наличие помещений	наличие помещений	Обеденный зал:	+	
		наличие помещений	- зал для приема пищи	+	
		наличие помещений	- линия раздачи	+	
		наличие помещений	- буфет	+	
		наличие помещений	- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	+	

Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики

поставляемой продукции:

№ п/п	Наименование	Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам используемых при оказании услуг продуктов питания
	<p>Полюфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральный кусковой бескостный филе куриное нарезное</p>	<p>Полюфабрикат производств из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 31936-2012 «Полюфабрикат из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
	<p>Полюфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральный кусковой бескостный мясо для тушения</p>	<p>Полюфабрикат производств из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ГОСТ 31936-2012 «Полюфабрикат из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов,</p>

<p>запрещенных для детского питания, вырабатываемых из охлажденного сырья, предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СИ 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, пылгат-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные рагу</p>
<p>запрещенных для детского питания, вырабатываемых из охлажденного сырья, предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СИ 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	

<p>Полюфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные окорочка рубленные</p> <p>Полюфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полюфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы лабораторных).</p>	<p>Полюфабрикаты из мяса птицы</p>
<p>Полюфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полюфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные набор для чахохбили</p>

<p>Испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные непанированные фрикадельки куриные</p>
<p>Полюфабрикаты производственного происхождения из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полюфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываемые из охлажденного сырья, предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СС 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные непанированные биточки из птицы</p>
<p>Полюфабрикаты производственного происхождения из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полюфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываемые из охлажденного сырья, предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СС 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные непанированные биточки из птицы</p>

<p>ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и технологических вспомогательных средств», безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее безопасности пищевой продукции», ГОСТ, ТУ, соответствующие требованиям ТР ТС по 0,5 -1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, подверженных срокам годности, упакованные эпидемиологическое заключение о</p> <p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о</p>	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые неформованные фарш</p>
<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о</p> <p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные панированные котлета куриная рубленая</p>
<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	

<p> испытаний продукции в рамках программы материалы, ветеринарные справки, протоколы соответствия на продукцию и упаковочные и безопасность продукта (декларации предъявляет документы, гарантирующие качество мясо и птицеперерабатывающих предприятий, 3.1.7.2616 -10 «Профилатика сальмонеллеза» для предприятия соответствует требованиям СИ программа производственного контроля эпидемиологическим правилам и нормативам, заключение о соответствии санитарно- Предприятие изготовитель имеет экспертное вырабатываются из охлажденного сырья, продуктов, запрещенных для детского питания, вспомогательных средств", не содержит ароматизаторов и технологических "Требования безопасности пищевых добавок, мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, заключение о подтвержденных сроках годности, имеющие санитарно-эпидемиологическое мясные и мясосохраняющие замороженные, Полубрикеты промышленного производства </p>	<p> Полубрикеты мясные и мясосохраняющие из говядины легкокусовые бескостные Гуляш из говядины </p>
<p> испытаний продукции в рамках программы материалы, ветеринарные справки, протоколы соответствия на продукцию и упаковочные и безопасность продукта (декларации предъявляет документы, гарантирующие качество мясо и птицеперерабатывающих предприятий, 3.1.7.2616 -10 «Профилатика сальмонеллеза» для предприятия соответствует требованиям СИ программа производственного контроля эпидемиологическим правилам и нормативам, заключение о соответствии санитарно- Предприятие изготовитель имеет экспертное вырабатываются из охлажденного сырья, запрещенных для детского питания, субпродуктов птицы», не содержит </p>	

<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непаннированные биточки</p>
<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непаннированные фрикадельки мясные</p>

<p>испытаний продукции в рамках программ производительного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфбрикаты промышленного производства масные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтверждении сроков годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производительного контроля предприятия соответствует требованиям СИ 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программ производительного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфбрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные паннированные шницели</p>
	<p>Полюфбрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные паннированные шницели</p>	<p>Полюфбрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные паннированные шницели</p>

<p>заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормативам, мясные и мясосодержащие замороженные, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 0,5-1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержит</p>	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые неформованные весомые, фасованные - фарш</p>	
<p>заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормативам, мясные и мясосодержащие замороженные, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержит</p> <p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета</p>	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета</p>	
<p>заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормативам, мясные и мясосодержащие замороженные, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержит</p> <p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета</p>	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета</p>	

<p>Полюфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 030/2010 «О безопасности пищевой продукции».</p>	<p>Полюфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - голубцы ленивые</p>
<p>Полюфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации и соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - фрикадельки</p>
<p>Полюфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации и соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	

<p>029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержит продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	
<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержит продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» для мяса и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные паннированные - котлеты рубленые с капустой</p>

<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный целы</p>	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - морковь свежая очищенная целая</p>
<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических консервантов и пищевых добавок, содержащих вспомогательных средств». Не содержат ароматизаторов и технологических добавок, "Требования безопасности пищевых добавок, части ее маркировки», ТР ТС 029/2012</p> <p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012</p> <p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012</p>	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный нарезной</p>
<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012</p> <p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012</p> <p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012</p>	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный целы</p>

<p>вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляемым документам, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляемым документам, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляемым документам, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - морковь свежая очищенная нарезанная</p>	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - лук репчатый очищенный пельди</p>

<p>Полюфбрикаты промышленного производства ошпаренные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляемым документам, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфбрикаты промышленного производства высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов</p>
<p>Полюфбрикаты промышленного производства ошпаренные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляемым документам, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфбрикаты овощные ошпаренные в вакуумной упаковке: - свежая очищенная нарезанная</p>
<p>Полюфбрикаты промышленного производства ошпаренные в вакуумной упаковке, имеющиеся санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляемым документам, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полюфбрикаты овощные ошпаренные в вакуумной упаковке: - свежая очищенная целая</p>

<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясной степени готовности из мяса птицы и кролика</p> <p>«Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 022 «Безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, герметичной потребительской упаковке, соответствующих требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний в аккредитованных лабораториях).</p>	
<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясной степени готовности из мяса и мясных продуктов</p> <p>«Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 022 «Безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, герметичной потребительской упаковке, соответствующих требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний в аккредитованных лабораториях).</p>	
<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясной степени готовности из мяса и мясных продуктов</p> <p>«Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 022 «Безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, герметичной потребительской упаковке, соответствующих требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний в аккредитованных лабораториях).</p>	

<p>упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p> <p>Полуфабрикаты мясные, мясные кондитерские и хлебобулочные различной степени готовности замороженные, в упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полуфабрикаты мясные, мясные кондитерские и хлебобулочные</p>
<p>упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p> <p>Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларация соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	<p>Полуфабрикаты мясные для первых блюд порционные (мясо говядины, птицы отварное для первых блюд, фрикадельки мясные, куриные, рыбные)</p>
<p>упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>	

Мучные, мучные кондитерские
и хлебные изделия

Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).



/А.А.Тулупов/



/С.В.Никитенко/