

## ЗАКАЗЧИК 16

## КОНТРАКТ № 16

на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Иловлинского муниципального района Волгоградской области

Иловлинский район

« 12 » сентября 2022 г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Ширяевская средняя общеобразовательная школа (сокращенное наименование – МБОУ Ширяевская СОШ), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Богдановой Елены Робертовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Оптима» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Анны Евгеньевны Голубевой, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании 5 части 1 статьи 93 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 подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) на участие в совместном открытом конкурсе в электронной форме от 30.08.2022 г. № 5218 СЭК в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ.

Идентификационный код закупки: **2233408007960340801001 0004 004 5629 244**

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 на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении МБОУ Ширяевская СОШ в (сокращенное наименование – МБОУ Ширяевская СОШ), согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1):

- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах;
- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра;
- оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды.

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 01.09.2022 по 31.12.2022 согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. 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 **481 182 (четыреста восемьдесят одна тысяча сто восемьдесят два) рубля 84 копейки.**

2.2. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи 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. Денежные 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 не более чем в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта оказанных услуг.

2.5. Источником финансирования является бюджет Иловлинского муниципального района.

### 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. Общий срок приемки оказанных за календарный месяц услуг составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

3.3.1. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с п.3.3. Контракта. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного поставщиком (подрядчиком, исполнителем), считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

3.3.2. В срок, указанный в пункте 3.3 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

- 3.3.3. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.
- 3.3.4. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.3.5. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.
- 3.4. Для проверки предоставленных Исполнителем 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. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

#### 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, проведению 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 исполнителям контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с распоряжением главы Иловлинского муниципального района от 19.11.2021 г. № 121-п «О согласовании передачи в безвозмездное пользование муниципального имущества, находящегося на балансах в оперативном управлении в муниципальных образовательных учреждениях Иловлинского муниципального района Волгоградской области».
- 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 непромышленных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.
- 4.1.8. Оснащать производственную зону и непромышленные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непромышленных 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: заведующего хозяйством МБОУ.

4.1.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность друг друга не позднее, чем за 2 дня.

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

4.1.13. При наличии технической возможности у Исполнителя 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 в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

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

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

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

- санитарные правила СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;

- санитарные правила СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1280-03 дополнения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01;

- 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 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4.2.2. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту,

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту.

Меню может изменяться с согласия обеих сторон 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 допускать 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 Исполнителем ежедневно на пищеблоке.
- 4.2.8. Осуществлять доставку продуктов 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 соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.
- 4.2.11. Обеспечивать качество продуктов 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, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.
- 4.2.13. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.
- 4.2.14. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, мытые и/или очищенные овощи и другое) согласно разделу II описания объекта закупки.
- 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 поступающего 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, сушки 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 обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству.
- 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 простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, 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, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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

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

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

4.2.27. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.28. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

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

4.3. Заказчик вправе:

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

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

- производить контрольное взвешивание блюд;
  - проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.
- 4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках контракта.
- 4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.
- 4.4. Исполнитель вправе:
- 4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.
- 4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.
- 4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов, согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.
- 4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 4.4.5. Исполнитель вправе использовать в своей работе полуфабрикаты и /или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи и другое).

## 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

- 5.1. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, 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. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона №44-ФЗ.
- Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от цены, по которой заключается настоящий Контракт, что составляет \_\_\_\_\_ рублей.
- 5.2. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в п. 5.1. настоящего Контракта, или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 ст. 37 Федерального закона №44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в п. 5.1. настоящего Контракта.
- 5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, поставщик (подрядчик, исполнитель) обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.
- 5.4. В ходе исполнения контракта поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить 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.

5.5. Возврат Заказчиком поставщику (подрядчику, 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, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. При этом срок возврата заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) таких денежных средств не должен превышать 15 дней с даты исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом.

5.6. В случае если поставщик (подрядчик, исполнитель) в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.5. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона №44-ФЗ.

5.8. 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 независимой гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.9. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона №44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона №44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом №44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) производится в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения



поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила).

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3 – 6.5 настоящего Контракта):

а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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 Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Contractом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.10. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.11. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается Contractом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа (отдельного этапа исполнения Contractа), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом (соответствующим отдельным этапом исполнения Contractа) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Contract вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2022г, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Contractу.

## 8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Contract может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Contractа от исполнения Contractа в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 11, 13 - 19, 21 - 23 и 25 статьи 95 Федерального закона №44-ФЗ. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Contractа не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

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

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

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае нарушения Исполнителем в рамках оказания услуг действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с условиями настоящего Контракта, в том числе при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, указанной в п.п. 4.3.5 настоящего Контракта, несоответствий с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

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 Контрактом срок.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются 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 документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил 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 независимой 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 Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, 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 Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего 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 устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

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 надлежащего 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 устранены нарушения условий Контракта, послужившие 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 соглашению 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 соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

8.13. Требование 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 ст. 51 ФЗ № 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 подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

## 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 и цены услуг на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в МБОУ Ширяевская СОШ.

10.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МБОУ Ширяевская СОШ согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

10.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

10.7. Приложение № 7 – Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики используемой продукции.

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

**МБОУ Ширяевская СОШ**

403098, Волгоградская область,  
Иловлинский район, хутор Ширяевский,

улица Центральная, 59

ИНН/КПП 3408007960/340801001

л/сч 1308Б003301

Единый казначейский счет

401 028 104 453 7 00000 21

Казначейский счет

0323 4 6431 8614 000 2900

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА

РОССИИ// УФК по Волгоградской области

г. Волгоград БИК 011806101

Исполнитель:

**ООО «Оптим»**

Юр. Адрес: 346312, РО, г. Зверево, ул.  
Обухова, д. 35 Б, комната 7

ИНН: 6155073186 КПП: 614601001

ОГРН 1156182002492

р/с № 40702810426290000536 в ФИЛИАЛЕ  
"РОСТОВСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" г.

Ростов-на-Дону

к/с № 30101810500000000207 БИК 046015207,

ОКАТО 60440000000

ОКТМО 60718000001

ОКОГУ 4210014, ОКФС 16

ОКОПФ 12300

Email: optima89@internet.ru

Директор



/Е.Р. Богданова /

Директор

/А.Е. Голубева/

М.П.

Приложение № 1  
к Контракту № 16  
от 12.09.2022 г.

**МЕНЮ**

(Прилагается отдельным файлом)

Форма заявки на питание \_\_\_\_\_

(дата)

Исполнитель: ООО «ОПТИМА»

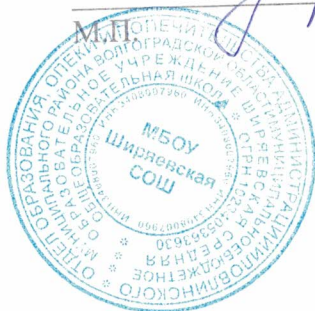
Заказчик: МБОУ Ширьевская СОШ

Номер	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов)	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды
Итого:			

Заказчик: \_\_\_\_\_ /Е.Р. Богданова/

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / А.Е. Голубева/

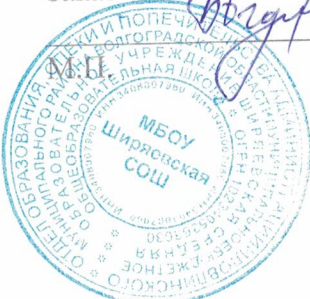
М.П.



**Форма Абонементной книжки**

<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок</p> <p>Дата оказания услуг " " 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ 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: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Исполнителя _____ подпись _____</p> <p>М.П. (Штамп)</p>	<p>Абонементная книжка</p> <p>Талон</p> <p>Дата оказания услуг " " 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ 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: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись _____</p> <p>М.П.</p>
---	---

Заказчик: Богданова /Е.Р. Богданова/



Исполнитель: \_\_\_\_\_ / А.Е. Голубева/  
М.П.



Расчет объема заказа и цены на оказание услуг по организации бесплатного  
горячего питания обучающихся в МБОУ Ширяевская СОШ

Наименование услуги	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах			
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра			
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды			
ИТОГО в МБОУ Ширяевская СОШ			

Заказчик:

 /Е.Р. Богданова /



Исполнитель:

\_\_\_\_\_ / А.Е. Голубева /  
М.П.

**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" в муниципальном бюджетном образовательном учреждении Ширяевская средняя общеобразовательная школа (МБОУ Ширяевская СОШ)**

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МБОУ Ширяевская СОШ	
		Площадь, в т.ч.:	<b>84,3</b>	
		производственная	34,4	
		подсобное помещение	49,9	
		<u>Столовая-догоготовочная</u>		
1.1.	наличие помещения	<b>Производственные помещения:</b>		
		*производственные столы		
		*весы электронные настольные до 10кг		
		*машины для нарезки овощей различной формы		
		*холодильники среднетемпературные		
		*слайсер для нарезки гастрономии		
		*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)		
	*кондиционер			
	наличие помещения			
		- договорочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	
*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)				
*плиты электрические	да			


	*духовой(жарочный) шкаф	да
	* электрическая сковорода	
	*термошуп	
	*протирачная машина или блендер	
	*мясорубка для готовой продукции	
	*электрический кипятильник	
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
	*холодильник производственный	
	*холодильник для хранения суточных проб	
	*холодильник низкотемпературный	
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да
	*ванна производственная	да
	*подставка под пароконвектомат	
	*тележка для пароконвектомата	
	*весы электронные настольные до 10кг	
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
	*раковина для мытья рук	да
Наличие помещения		
- мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая среднетемпературные и, при необходимости ,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов) *фаршемешалка *котлетоформовочного автомата *производственные столы не менее 3-х *ванны производственные для мяса, птицы, рыбы *емкости для обработки яиц *необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой *весы электронные настольные до 10кг *раковина для мытья рук	
наличие помещения		
-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х) *картофелеочистительная и овощерезательная машина *холодильник *раковина для мытья рук	
наличие помещения		


-овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
	моечные ванны не менее 2-х	
наличие помещения	универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, холодильник ,раковина для мытья рук.	
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
	*тестомесильная машина	
	*контрольные весы	
	*пекарский шкаф	
	*стеллажи	
	*моечная ванна	
	*раковина для мытья рук	
	*просеиватель муки	
наличие помещения		
- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол	
	*хлеборезательная машина	
	*шкафы для хранения хлеба	
	*раковина для мытья рук	
наличие помещения		
- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	
	*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
	*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
	*металлические сетки с ручками	
	*стеллажи для хранения чистой посуды	да
	*передвижные тележки для посуды	
	*транспортёр	
	*производственный стол	
	*кассеты для хранения столовых приборов	
	*контрольный термометр	
	*раковина для мытья рук	
	*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
наличие помещения		

	- моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>*производственный стол</li> <li>*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой</li> <li>*стеллажи для хранения чистой посуды</li> <li>*контрольный термометр</li> <li>*раковина для мытья рук</li> <li>*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	да	
1.2.		<b>Складские помещения:</b>		
		наличие помещения		
		- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	да
			*низкотемпературные холодильники	
			*стеллажи	да
			*подтоварники	
			*контрольные термометры	
		наличие помещения		
		- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	да
			*подтоварники	да
	*емкости для продукции			
	*товарные весы		да	
	*психрометры			
1.3.		наличие помещения		
		<b>Вспомогательные помещения:</b>		
		кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение	*шкаф для посуды и инвентаря	
			*стеллажи	
		наличие помещения		
		загрузочная, оснащение:	*весы напольные	да
	*производственный стол			
	*подтоварники			
	наличие помещения	-моечная тары		

		*двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещения		
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:	*душевая	
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	да
		*стулья или скамейки	
		*зеркало	да
		*унитаз	
		*раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	- кабинет заведующего производством, оснащение:	*офисная мебель	да
		*оргтехника	
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	да
	наличие помещения		
	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	да
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да
		- вентиляционная камера	
		- электрощитовая	
		-место для хранения отходов	
1.4.	наличие помещения		
	обеденный зал:	- зал для приема пищи	да
	- линия раздачи, оснащение:	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

2	наличие помещений	<u>Буфет-раздаточная</u>	
2.1.		<b>Производственные помещения</b>	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	наличие помещений	<b>Складские помещения:</b>	
		- кладовая для сухих продуктов	
2.3.	наличие помещений	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	да
2.4.	наличие помещений	<b>Технические помещения:</b>	
		- электрощитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещений	<b>Обеденный зал:</b>	
		- зал для приема пищи	да
		- линия раздачи	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик:  /Е.Р. Богданова /

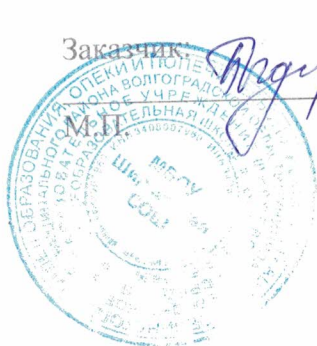


Исполнитель: \_\_\_\_\_ / А.Е. Голубева/  
М.П.

График оказания услуг

Наименование организации	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МБОУ Ширяевская СОШ	403098, Волгоградская область, Иловлинский район, хутор Ширяевский, улица Центральная,59	с момента заключения контракта, но не ранее 01.09.2022 по 31.12.2022	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в МБОУ Ширяевская СОШ

Заказчик



 / Е.Р. Богданова /

Исполнитель:

\_\_\_\_\_ / А.Е. Голубева /  
М.П.



**Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики используемой продукции:**

№ п/п	Наименование	Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам используемых при оказании услуг продуктов питания
1	Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральный кусковой бескостный филе куриное нарезное,	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
2	Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральный кусковой бескостный мясо для тушения	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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

		<p>средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
3	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральные кусковые мясокостные рагу</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
4	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральные кусковые мясокостные набор для чахохбили</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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</p>

		<p>средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
5	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральные кусковые мясокостные окорочка рубленные</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
6	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленные формованные непанированные фрикадельки куриные,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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</p>

		<p>средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
7	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленые формованные непанированные биточки из птицы,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
8	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленые формованные панированные котлета куриная</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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</p>

	рубленая	029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
9	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленые неформованные фарш	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 «Полуфабрикаты 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
10	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины мелкокусковые бескостные гуляш из говядины	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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

		<p>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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
11	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные фрикадельки мясные</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
12	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС</p>

	непанированные биточки	<p>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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные тефтели	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

14	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные шницель</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
15	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы</p>



		производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
16	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые неформованные весовые, фасованные - фарш	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
17	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - фрикадельки,	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность

		<p>продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
18	<p>Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные панированные - котлеты рубленые с капустой</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" 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 программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
19	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный целый,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют 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 (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

20	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - морковь свежая очищенная целая,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют 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 (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
21	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - лук репчатый очищенный целый.</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют 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 (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
22	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - свекла свежая очищенная целая.</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют 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-</p>

		эпидемиологическим правилам 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).
23	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов	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, соответствуют 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 (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
24	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса и мясных продуктов	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, соответствуют 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 (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

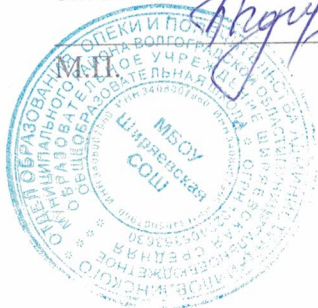
25	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса птицы и кролика	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют 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 (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
26	Мучные, мучные кондитерские и х/булочные 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, соответствуют 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 (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

Заказчик:

 Е.Р. Богданова /

Исполнитель:

\_\_\_\_\_ / А.Е. Голубева/  
М.П.



**Контракт подписан электронной подписью заказчика:**

Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ШИРЯЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИЛОВЛИНСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Владелец сертификата: Богданова Елена Робертовна

Сертификат: 1F:ED:59:D4:6A:1A:CF:30:0D:0D:6C:EE:52:A0:F0:50, действителен с 20.06.2022  
17:13:00 по 21.09.2023 17:13:00

Дата подписания: 12.09.2022 09:36:12 МСК

---

**Контракт подписан электронной подписью участника:**

Организация: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОПТИМА"

Владелец сертификата: ГОЛУБЕВА АННА ЕВГЕНЬЕВНА

Сертификат: 01:94:CD:9F:00:AE:AE:D5:98:46:BF:72:CF:A3:F1:E3:2E, действителен с 08.06.2022  
12:31:50 по 08.09.2023 12:41:50

Дата подписания: 06.09.2022 10:01:17 МСК