

**Договор 58**  
**на оказание услуг по организации горячего питания**  
**обучающихся**

г. Уфа

*«31» августа 2014г.*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Школа № 126 городского округа город Уфа Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице *40* директора *Тажуровой Аделии Сафаровны*, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа город Уфа Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Смирнова Владимира Константиновича, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о договорной системе), и на основании протокола \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ №, заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1 к Договору) оказать услуги по организации горячего питания обучающихся (МБОУ Школа №126) (далее - услуги) согласно примерному меню, (приложение № 2 к Договору) разработанному, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (приложение № 1 к Договору), расчетом стоимости услуг.

1.3. Услуги оказываются в соответствии с графиком выдачи готовых блюд согласно Приложению №1 к Договору.

Согласно Федеральному закону от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» Исполнитель должен уведомить о начале оказания услуг общественного питания уполномоченный орган государственного контроля (надзора).

### 2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены договора (Цкmax) представляет собой цену Договора, предложенную Исполнителем и составляет 599 569,20 руб., без НДС (из расчета 232 учащихся\*57,43 руб.\*45 дней).

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

2.2. Оплата по настоящему Договору осуществляется по следующей формуле цены Договора:

Цк = Количество детей \* Стоимость питания

2.3. В соответствии с частью 2 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и постановлением правительства РФ от 13

января 2014 г. №19 «Об установлении случаев, в которых при заключении договора в документации о закупке указывается формула цены и максимальное значение цены договора» Заказчик оплачивает стоимость услуг по формуле цены договора, указанной в пункте 2.2. Договора, в пределах максимального значения цены Договора, предусмотренного пунктом 2.1. настоящего Договора.

2.4. Источник финансирования:  
за счет средств бюджетных учреждений.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг в течение 10 дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2.6. Датой (днем) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.7. ИКЗ: 2130274058556037401001001100000000249

### 3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «01» сентября 2021 года, окончание: «11» ноября 2021 г.

3.2. Место оказания услуг определено в приложении №1 к Договору.

### 4. Права Сторон

#### 4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Договора, а также поименованных в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Договору).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать от Исполнителя их своевременного устранения.

4.1.4. В любое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении Договора, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Договора.

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

#### **4.2. Исполнитель по Договору вправе:**

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. Присутствовать на всех этапах оказания Услуг.

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

#### **4.3 Исполнитель гарантирует:**

4.3.1 Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся объектом закупки.

4.3.2. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### **5. Обязанности Сторон**

#### **5.1. Заказчик по Договору обязан:**

5.1.1. Обеспечить на период оказания Услуги Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему договору.

5.1.2. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

5.1.3. Утверждать примерное меню, разработанное Исполнителем, согласно меню в соответствии с Приложением № 2 к Договору соответствующее требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.4. Сообщать Исполнителю в случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом выполнения услуги отступлений от условий настоящего Договора или иных недостатков.

#### **5.1.5. Предоставлять Исполнителю:**

– сведения о категориях обучающихся, в том числе сведения о количестве детей с заболеваниями, сопровождающимися в ограничении питания;

– заявки с указанием количества питающихся до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги. В случае изменения количества питающихся или отказа от заявки предоставить корректировку заявки до 08.30 часов дня оказания услуги;

– режим работы столовой по дням и часам, своевременно утвержденный график питания. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 рабочих дня.

5.1.6. Ежедневно участвовать в бракераже продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

5.1.7. В случае наступления обстоятельств, препятствующих исполнению Договора, предупредить Исполнителя в течение 48 часов с момента их наступления.

5.1.8. Обеспечить беспрепятственный проезд к местам разгрузки.

5.1.9. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

5.1.10. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.

5.1.11. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.12. Осуществлять организационную работу по вопросам питания. Назначать и контролировать ответственных лиц; на которых возложены обязанности учёта и контроля организации питания и пропаганды гигиенических основ питания.

5.1.13. Размещать информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню на Интернет-ресурсах образовательного учреждения.

5.1.14. Назначить в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица Козареву Наталью Владимировну, 89124087377, kozarev.natalya@yandex.ru

5.1.15. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания.

5.1.16. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

## 5.2. Исполнитель по Договору обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Договору).

5.2.2. Использовать при организации питания методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан» утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей.

5.2.3. Согласовывать с Заказчиком примерное меню, в том числе примерное меню для детей страдающими заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (Приложение № 2 к Договору), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 10 (десяти) дней с момента заключения Договора в следующем порядке:

- до начала оказания услуг Заказчику предоставить согласованное с Заказчиком примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 4);

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», от 30 декабря 2019 г. МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» с учетом указанных выше Правил;

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой или пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, рекомендованных санитарными нормами.

5.2.4. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное Заказчиком меню с указанием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов, в том числе с указанием наименований и выходов готовых блюд и изделий, энергетической и пищевой ценности.

5.2.5. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее:

5.2.5.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные

микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.5.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.5.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.6. Производить отпуск готовой продукции обучающимся согласно графику питания и по весу с выходом блюд и количеством порций в соответствии с заявкой Заказчика.

5.2.7. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.8. Ежедневно участвовать в бракераже готовой продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32..

Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.2.9. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой бракеражной комиссией.

5.2.10. Назначить в день заключения договора ответственного лица для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица Абулмизу Э.М., 255-30-03, с/электронная почта.

5.2.11. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.12. При необходимости доукомплектовать пищеблок Заказчика производственным инвентарем, необходимым Исполнителю для оказания услуг с обеспечением гарантии качества и безопасности;

5.2.13. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов (в том числе контрольно-измерительными приборами, согласно ФЭ от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единицы измерений»), кухонного инвентаря.

5.2.14. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в том числе, обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

5.2.15. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования и помещений пищеблока Заказчика, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

5.2.16. Производить своевременное техобслуживание и при необходимости ремонт технологического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.17. Производить экономный расход электроэнергии и воды, а при наличии водо- и электросчетчиков, в пределах установленных Заказчиком лимитов.

5.2.18. Обеспечить ведение необходимой технологической и нормативной документации (технологических и технико-технологических карт, картотек блюд, инструкции по охране труда, инструкции по эксплуатации производственного

оборудования в производственных помещениях, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, меню-раскладки, ежедневное меню, программу производственного контроля, а также иных документов в соответствии с действующим законодательством)

5.2.19. Производить предварительное накрытие столов, в том числе сервировку приборами, подачу на столы: холодных закусок, горячих блюд, напитков, хлеба, кулинарных изделий.

5.2.20. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.21. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, иными явными признаками заболеваний.

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

5.2.23. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).

5.2.24. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.25. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасности приготавливаемой пищи проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в номенклатуре, объеме и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основываясь на принципах ХАССП согласно Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции» с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации..

5.2.26. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.27. Своими силами осуществлять погрузочно-разгрузочные работы. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о

результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.2.28. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

5.2.29. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Договора.

5.2.30. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде. Исполнитель несет полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

5.2.31. Организовать своевременную утилизацию отходов, вывоз мусора, или возместить стоимость таких услуг Заказчику.

5.2.32. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Договора, только для предоставления услуги по организации питания по данному Договору.

5.2.33. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Договора, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии; свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.34. Обеспечить допуск должностных лиц и представителей Заказчика в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

5.2.35. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций, обеспечивает приготовление продукции общественного питания (горячее питание, выпечка) соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение текущего дня, но не более 2-х часов.

Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются Исполнителем.

5.2.36. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

5.2.37. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

## **6. Качество используемого пищевого сырья и пищевой продукции, документы**

6.1. Исполнитель доставляет Заказчику пищевую продукцию и пищевое сырье в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Исполнитель при организации горячего питания обучающихся должен не допускать к реализации продукты и блюда, поименованные в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Приложении № 6 к Договору.

6.5. Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.6. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (трех) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

6.7. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), в соответствии положениями действующих нормативов питания для детей в том числе утвержденных ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013.

6.8. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.9. Документы на продукты питания:

6.9.1. При доставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания надлежащим образом оформлять пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: ветеринарно-сопроводительные документы (документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы), декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия включенные в сопроводительные документы к продукции), свидетельство о государственной регистрации (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан – на подкарантинную продукцию растениеводства и подкарантинную продукцию, вывозимую из карантинной фитосанитарной зоны, заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов на товар местного производства (овощная продукция) иные документы.

Вся документация на поставляемый товар, подтверждающая качество товара, должна быть зарегистрирована на одном из следующих официальных сайтов в сети Интернет:

- декларация о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов [http://188.254.71.82/rds\\_ts\\_pub/](http://188.254.71.82/rds_ts_pub/); [http://188.254.71.82/rds\\_rf\\_pub/](http://188.254.71.82/rds_rf_pub/);

- свидетельство о государственной регистрации специализированной продукции для детского питания <http://rg.rchepb.by/default.aspx>.

- ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в



электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий» на подконтрольные товары, включенные в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648, из числа товаров, содержащихся в перечне подконтрольных товаров, установленном актом, составляющим право Евразийского экономического союза.

Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

## 7. Приемка пищевого сырья и пищевой продукции

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению использования пищевого сырья и пищевой продукции для оказания услуг в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключая загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. Пищевая продукция и пищевое сырье должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: 450078, РБ, г.Уфа, ул. Мингажева, 107/1

7.3. Качество пищевой продукции и пищевого сырья проверяются на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Договора.

7.4. В случае выявления недостатков и несоответствий пищевой продукции и пищевого сырья условиям Договора Заказчик обязан отказаться от приемки пищевой продукции и пищевого сырья полностью и приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (согласно унифицированной форме ТОРГ-2 «Альбома унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций» утвержденных Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132)

7.5. Сведения о поставке пищевой продукции и пищевого сырья, не соответствующих условиям Договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.4. Договора.

7.6. При выявлении пищевой продукции и пищевого сырья ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня с даты подписания Акта, указанного в п. 7.4. Договора заменить на пищевую продукцию и пищевое сырье надлежащего качества.

7.7. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

## 8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. По завершению каждого этапа оказанных услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, а также счет-фактуру.

8.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Задании Заказчика (Приложение № 1 к Договору), и оформить ее результат в течение 5(пяти) рабочих дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ

от подписания указанных документов. В случае принятия решения о проведении независимой экспертизы, приемка оказанных услуг продлевается на срок проведения экспертизы.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Договора может создать приемочную комиссию, которая состоит из пяти человек.

8.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение № 1).

8.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 1(одного) рабочего дня;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

8.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров, заключенных в соответствии с Законом о договорной системе.

8.7. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

8.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.6 Договора, оформляются в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

8.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.8.6 Договора, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.8.1. - 8.5. Договора.

## 9. Ответственность сторон

9.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных Договором.

9.1.1. В случае привлечения к исполнению Договора соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по Договору несет Исполнитель.

9.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором,

начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

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

9.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

9.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

9.5. За каждый факт неисполнения Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Договоре таких обязательств) в следующем порядке:

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

*б) 5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей*

*(включительно).*

*в) 10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);*

*г) 100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.*

9.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

9.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

9.8. Размер штрафа устанавливается Договором в соответствии с пунктами 3 – 9 постановления Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), 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), за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены Договора, или в случае, если Договором предусмотрены этапы исполнения Договора, как процент этапа исполнения Договора.

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

9.10. Уплата неустоек (штрафов) не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

9.11. В случаях, не урегулированных Договором, Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение взятых на себя по Договору обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.12. Оплата Договора может быть осуществлена путем выплаты исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафов), при условии перечисления в установленном порядке неустойки в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации на основании платежного документа, оформленного получателем бюджетных средств, с указанием исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафов) в соответствии с условиями Договора.

9.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящими Правилами, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Договором в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **10. Обстоятельства непреодолимой силы**

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

10.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы.

10.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1.-8.2., Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в

письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

## 11. Порядок разрешения споров

11.1. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны обязаны принять все меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.2. Претензия должна быть направлена другой Стороне в письменном виде. По полученной претензии, Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

11.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

11.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, либо выписки из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.5. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по Договору разрешаются в Арбитражном суде республики Башкортостан.

11.6. Если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации или Договором, любая корреспонденция (включая, уведомления, претензии, связанные с неисполнением или ненадлежащим исполнением, требования об уплате неустойки, связанная с Договором, будет считаться надлежащим образом доставленной другой Стороне и получена ею, если она передана нарочно уполномоченному представителю другой Стороны под подпись, отправлена заказным письмом с уведомлением о вручении, либо направлена другой Стороне по адресу электронной почты, указанному в Договоре.

11.7. В случае отправления корреспонденции посредством электронной почты корреспонденция считается полученной Стороной в день их отправки.

11.8. Стороны установили, что надлежащим и действующим адресом электронной почты Исполнителя будет являться следующий адрес: [clpp@mail.ru](mailto:clpp@mail.ru).

11.9. Стороны установили, что надлежащим и действующим адресом электронной почты Заказчика будет являться следующий адрес: [school126\\_ufa@rambler.ru](mailto:school126_ufa@rambler.ru)

## 12. ИЗМЕНЕНИЕ СУЩЕСТВЕННЫХ УСЛОВИЙ ДОГОВОРА

12.1. При заключении и исполнении договора изменение его существенных условий не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

12.1.1. При снижении цены Договора без изменения предусмотренных Договором количества товара, качества поставляемого товара, и иных условий Договора;

12.1.2. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Договора обеспечивает согласование новых условий Договора, в том числе цены и (или) сроков исполнения Договора и (или) количества товара, предусмотренных Договором;

12.1.3. Если по предложению Заказчика увеличивается, предусмотренное договором количество товара, не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество поставляемого товара не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному количеству товара исходя из установленной в договоре цены единицы

товара, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором количества товара стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара;

12.2. При заключении договора Заказчик по согласованию с Поставщиком, вправе увеличить количество поставляемого товара на сумму, не превышающую разницы между ценой договора предложенной Поставщиком и начальной (максимальной) ценой договора. При этом цена единицы товара не должна превышать цену единицы товара, определяемую как частное от деления цены договора, предложенной Поставщиком на количество товара, указанное в извещении о проведении аукциона.

12.3. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон в письменной форме и вносятся в реестр договоров.

### 13. Срок действия и порядок расторжения Договора

13.1. Договор считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания и действует до 08.12.2021 года включительно, а в части неисполненных сторонами обязательств – до полного их исполнения.

13.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Договора, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Договора, а также от оплаты Договора в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Договора.

13.3. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

13.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в следующих случаях:

- если в ходе исполнения Договора будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем;
- отступление Исполнителя при оказании услуг от условий Договора или иные недостатки в ее результате, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;
- неоднократное нарушение Исполнителем сроков оказания Услуг;
- оказание Исполнителем Услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок;
- по иным основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

13.6. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут

подтверждены нарушения условий Договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

13.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение 3 (трех) 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 Договоре, 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 требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. 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 Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора в Единой информационной системе.

13.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

13.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

13.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.11. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Договора Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 12.3.-12.10. настоящего раздела, за исключением требования об использовании Единой информационной системы.

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

13.13. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

#### 14. Перечень документов, прилагаемых к Контракту

- 14.1. Приложение №1 – Техническое задание.  
 14.2. Приложение №2 – Примерное меню.  
 14.3. Приложение №3 – Стоимость услуг по организации школьного питания.  
 14.4. Приложение №4 – Примерное 10-дневное меню для организации школьного питания.  
 14.5. Приложение №5 - Минимальный состав собственного и (или) арендованного имущества, необходимого для надлежащего и полноценного исполнения исполнителем всех условий контракта в достаточном количестве на срок исполнения контракта.  
 14.6. Приложение №6 - Требования к продовольственным товарам и сырью, используемым исполнителем при оказании услуг.

#### 15. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

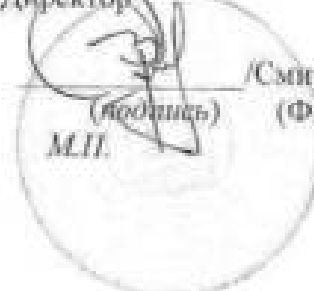
Заказчик	Исполнитель
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Школа № 126 городского округа город Уфа Республики Башкортостан	Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа город Уфа РБ
Адрес: 450078, РБ, г.Уфа, ул. Мингажова, 107/1	Адрес места нахождения: 450106, Республика Башкортостан, город Уфа, ул. Батырская, дом №39, строение 2.
Телефон (факс): тел. (347) 276-61-00, 276-67-88	Телефон (факс): (347) 255-30-03
Адрес электронной почты: mbou126@mail.ru	Адрес электронной почты: clpp@mail.ru
ИНН/КПП: 0274058556/027401001	ИНН/КПП: 0274149764/027401001
ОГРН 1030203894203	ОГРН: 1100280029640
Реквизиты: Отделение – ИБ Республики Башкортостан Банка России г. Уфа /УФК по Республике Башкортостан БИК 018073401 д/сч. 20304073140/21304073140 р/с 03234643807010000100	Платежные реквизиты получателя: Финансовое управление Администрации ГО г.Уфа (получатель МАУ ЦДЦП) р/счел: 03234643807010000100 Казн.сч 401028100453700000067 КБК: 77500000000000000131 д/сч 30305070010, 31305070010 БАНК: ОТДЕЛЕНИЕ – ИБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН БАНКА РОССИИ/ УФК по РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН Г. УФА

Директор



/А.С. Газизова/  
(Ф.И.О.)

Директор



/Смирнов В.К./  
(Ф.И.О.)



1. Сроки оказания Услуг: с 01 сентября 2021 года по 11 ноября 2021 года.  
2. Объемы оказываемых Услуг:

Объект закупки	Смена	Наименование рациона питания	Плановое кол-во детей*	Кол-во учебных дней	Кол-во рационов (приемов пищи)
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в	1 смена	Завтрак 7-11 лет (1-4 класс)	232	45	
		обеды 7-11 лет (1-4 класс)			
	2 смена	обед 7-11 лет (1-4 класс)	0		
		полдник 7-11 лет (1-4 класс)			

\*Точное количество рационов питания определяется в соответствии с заявкой Заказчика в зависимости от фактического количества детей. Заявка подается ответственным лицом Заказчика до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги ответственному работнику Исполнителя на пищеблоке.

В день оказания услуги в срок до 08.30 часов допускается коррекция количества рационов питания с учетом количества фактически присутствующих обучающихся путем подачи уточненной заявки.

#### 3. Место (места) оказания Услуг:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Школа № 126 городского округа город Уфа Республики Башкортостан  
Адрес: 450078, РБ, г. Уфа, ул. Мингажева, 107/1

#### 4. График выдачи готовых блюд:

Смена	Возраст, лет	Класс	Рацион (прием пищи)	Время приема пищи
1 смена	7-11	1-4	Завтрак	
	7-11	1-4	Обед	
2 смена	7-11	1-4	Обед	
	7-11	1-4	Полдник	

#### 5. Содержание оказываемых услуг

Организация горячего питания обучающихся в виде завтраков, обедов, полдников (далее-рационы питания) осуществляется по утвержденному Заказчиком и согласованному территориальным органом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан примерному меню (Приложение 2 к Договору) с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Рекомендуемыми среднесуточными наборами продуктов для питания детей 7-11 лет в соответствии с Методическими рекомендациями № МР 2.4.0179-20 и МР 2.4.0162-19.

При организации питания Исполнитель должен использовать методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан» утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей.

Организация горячего питания осуществляется силами Исполнителя, используя его продукты, транспортные средства, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания Услуг.

Приготовление пищи должно осуществляться в пищеблоке, который должен отвечать требованиям действующих нормативных документов, в том числе требованиям Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, технических регламентов, иных соответствующих государственных стандартов и который должен быть оснащен необходимым технологическим оборудованием, инвентарем.

В целях оказания услуг, являющихся объектом настоящего Договора, Исполнителю предоставляется право пользования помещениями, технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения, необходимыми для организации питания.

Минимальный состав собственного и (или) арендованного имущества, необходимого для надлежащего и полноценного исполнения Исполнителем всех условий Договора в достаточном количестве на срок исполнения Договора должен соответствовать Приложению №5 к Договору.

При этом услуги оказываются на базе предприятия общественного питания Исполнителя с дотировкой на базе школьной столовой Заказчика дотировочного типа, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и пищевой продукции соответствующим требованиям, указанным в настоящем техническом задании.

Питание обучающихся обеспечивается организацией общественного питания Исполнителя соответствующей требованиям к технологическому и холодильному оборудованию, инвентарю, режиму обработки сырья, технологии приготовления пищи, правилам личной гигиены персонала, предъявляемых к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

Исполнитель несет ответственность за качество приобретаемых продуктов питания, иных товаров.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластика и прессованной фанеры; разделочных досок и малого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Исполнитель должен осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемами и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований Санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обязательное соответствие услуг горячего питания и процессов их производства, безопасности пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, процессов их обработки, хранения, перевозки, реализации и утилизации следующим требованиям:

требования к безопасности оказания услуг.

Наличие Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил при осуществлении услуг общественного питания с применением принципов ХАССП.

требования к качеству оказываемых Услуг

требования, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами, в том числе:

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34);
- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии

- Таможенного союза от 09.12.2011 № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;
  - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769);
  - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);
  - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67);
  - Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 года № 162);
  - Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 года №45);
  - Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» до 01.01.2021 года;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
  - Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
  - ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
  - ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
  - ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
  - ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
  - ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
  - ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
  - ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
  - ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
  - ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
  - ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
  - ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
  - Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
  - Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
  - МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

– МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»

Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептов и технологическими нормативами в том числе Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009 г.

В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

Исполнитель должен иметь опыт работы в организации школьного питания не менее трех лет, наличие материально-технической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания, (опыт подтверждается договорами (договорами, соглашениями) или муниципальным заданием на услуги по предоставлению питания.

Исполнитель должен иметь в штате квалифицированный персонал, прошедший ежегодный медицинский осмотр с наличием медицинского заключения в медицинской книжке установленного образца:

технологи общественного питания не менее 3 чел.;

шеф-повар не менее 3 чел.;

повар не менее 10 чел. Штат подтверждается копиями документов.

Исполнитель до начала оказания услуг должен обеспечить наличие у работников лабораторных исследований на COVID-19 методом ПЦР или наличие сертификата о вакцинации против новой коронавирусной инфекции

Исполнитель должен иметь производственный цех по изготовлению мясных, рыбных, полуфабрикатов, прошедших государственную регистрацию и получивших свидетельство о государственной регистрации продукции для питания детей, выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Исполнитель должен иметь производственный цех по изготовлению молочной продукции для питания детей, прошедших государственную регистрацию и получивших свидетельство о государственной регистрации продукции, выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептов и технологическими нормативами в том числе Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009 г.

В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

Исполнитель должен иметь опыт работы в организации школьного питания не менее трех лет, наличие материально-технической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания, (опыт подтверждается договорами (договорами, соглашениями) или муниципальным заданием на услуги по предоставлению питания).

Исполнитель должен иметь в штате квалифицированный персонал, прошедший ежегодный медицинский осмотр с наличием медицинского заключения в медицинской книжке установленного образца; технологи общественного питания не менее 3 чел.;

шеф-повар не менее 3 чел.;

повар не менее 10 чел. Штат подтверждается копиями документов.

Исполнитель до начала оказания услуг должен обеспечить наличие у работников лабораторных исследований на COVID-19 методом ПЦР или наличие сертификата о вакцинации против новой коронавирусной инфекции

Исполнитель должен иметь производственный цех по изготовлению мясных, рыбных, полуфабрикатов, прошедших государственную регистрацию и получивших свидетельство о государственной регистрации продукции для питания детей, выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Исполнитель должен иметь производственный цех по изготовлению молочной продукции для питания детей, прошедших государственную регистрацию и получивших свидетельство о государственной регистрации продукции, выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ  
ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 7-11 ЛЕТ

ПРИМЕРНОЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С  
САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ

ПРИМЕРНОЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С  
ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ

Стоимость услуг по организации школьного питания МБОУ Школа № 126  
Адрес: 450078, РБ, г. Уфа, ул. Мингажewa, 107/1  
в период с «01» сентября 2021 г. по «11» ноября 2021 г.

№ п/п	Смена	Наименование рациона питания	Количество обучающихся, (чел.)	Количество дней (дней)	Стоимость рациона питания на 1 учащегося в день, (руб.)
	1	Завтрак 7-11 лет (1-4 класс)	232	45	
		обеды 7-11 лет (1-4 класс)			
	2	обед 7-11 лет (1-4 класс)	0		
		полдник 7-11 лет (1-4 класс)			

Итого:

«Исполнитель»



*Алиса А. С.*

«Исполнитель»



(В.К. Смирнов)

Примерное 10-дневное меню для организации школьного питания
 

---

 ДЕНЬ \_\_\_\_\_ СЕЗОН \_\_\_\_\_  
 НЕДЕЛЯ \_\_\_\_\_ ВОЗРАСТ \_\_\_\_\_

№ реп.	Прием пищи / Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
	Вид приема пищи														
	Итого за конкретный прием пищи:														
	Итого за день:														

«Исполнитель»

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)



**МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ СОБСТВЕННОГО И (ИЛИ) АРЕНДОВАННОГО ИМУЩЕСТВА,  
 НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ НАДЛЕЖАЩЕГО И ПОЛНОЦЕННОГО ИСПОЛНЕНИЯ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ВСЕХ УСЛОВИЙ  
 ДОГОВОРА В ДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ НА СРОК ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА**

№ п/п	Вид имущества	Наименование
1	недвижимое	пищеблок с набором производственных цехов (горячего и холодного цехов, по возможности мучного и (или) кондитерского, блок складских помещений)
2.1	движимое	специализированный транспорт или специально оборудованный транспорт с холодильной установкой для перевозки скоропортящихся продуктов
2.2	движимое	специализированный транспорт или специально оборудованный транспорт для перевозки пищевых продуктов
3.1	оборудование	холодильное оборудование (средне от 0 до плюс 4 - 6 градусов С; низкотемпературные от минус 18 до минус 24 градусов С шкафы и камеры, морозильники и морозильные лари, установки шоковой заморозки)
3.2	оборудование	технологическое оборудование (электрические плиты; жарочные и пекарские шкафы; пароконвектоматы, конвекционные шкафы в том числе с пароувлажнением; электрические сковороды; -электрические котлы; -овощерезки, миксеры, тепловые шкафы и т.д.)
3.3	оборудование	торговое оборудование (в том числе весоизмерительное, витрины и тележки, в том числе тепловые, и т.д.)
3.4	оборудование	нейтральное оборудование (ванны, тележки, термосы и т.д.)

Минимальный перечень оборудования производственных помещений должны соответствовать требованиям установленным СанПиН 1.2.3685-21.

## ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ ТОВАРАМ И СЫРЬЮ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ

### Общие требования.

Продовольственные товары и сырье, используемые Исполнителем при оказании Услуг должны соответствовать требованиям, установленным:

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации в том числе:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012г. № 34);

- Технический регламент на мясоложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 67);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 г. № 162);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением

Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 г. №45.

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

Продовольственные товары не должны содержать генно-модифицированные организмы, консерванты, красители, запрещенные для использования в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений действующими санитарными правилами. Безопасность товаров должна соответствовать установленными нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

#### Требования к упаковке

Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

Весь поставляемый Товар должен быть в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность Товара и его защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка (тара) Товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также обеспечивать возможность количественного учета и контроля.

#### Маркировка

Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

Маркировка продукции должна быть четкой, ясной, доступной. Информация указывается на русском языке. Информация должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна.

#### Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов

Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в школьную столовую и/или буфет с наличием в товарных накладных информации, в т.ч. с учетом документов, оформленных в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», оригиналы или копии документов о качестве и безопасности товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия Договора.

Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Для пищевой продукции, кроме переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции:

– копия декларации о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов либо сведения о подтверждающем документе включаются в сопроводительные документы к продукции.

Для специализированной пищевой продукции:

– копия свидетельства о государственной регистрации, либо сведения о подтверждающем документе включаются в сопроводительные документы к продукции.

Для пищевой продукции животного происхождения:

– документация по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарные сопроводительные документы), оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий».

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

– ветеринарно-сопроводительный документ, оформленный в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016г. № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях».

Подкарантинная продукция растениеводства, при перевозках по территории Российской Федерации, а также подкарантинная продукция, вывозимая из карантинной фитосанитарной зоны:

– фитосанитарный (карантинный) сертификат, в связи с чем в момент поставки требуется на данный товар дополнительно предоставлять Акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан, на товар местного производства (овощная продукция) – заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.

Вся документация на поставляемый товар, подтверждающая качество товара, должна быть зарегистрирована на одном из следующих официальных сайтов в сети Интернет:

- декларация о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов [http://188.254.71.82/rds\\_ts\\_pub/](http://188.254.71.82/rds_ts_pub/); [http://188.254.71.82/rds\\_rf\\_pub/](http://188.254.71.82/rds_rf_pub/);

- свидетельство о государственной регистрации специализированной продукции для детского питания <http://rg.rcheph.by/default.aspx>.

- ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий».

Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

#### Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться Исполнителем в собственных (арендованных) транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с чистым кузовом, легко поддающимся санитарной обработке в исправной, чистой таре с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов при наличии всех необходимых сопроводительных документов.

Погрузочно-разгрузочные работы осуществляются силами Исполнителя. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в промаркированных термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. При этом тара должна соответствовать требованиям нормативной и

технической документации для перевозки пищевых продуктов, с отражением информации для такой продукции на каждой тарной единице.

#### Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться требования «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, а так же следующие условия:

- продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

- сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

- при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».