

## ДОГОВОР № 1

### Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1» г. Белгорода имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича Копейкина по адресу г. Белгород, ул. Н.Чумичова, 53-а.

г. Белгород

«09» января 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 1» г. Белгорода имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича Копейкина (МАОУ «ЦО № 1»), в лице директора Гребенникова Юрия Борисовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Семикопенко Денис Сергеевич, действующего на основании устава, с другой стороны, далее вместе именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и положением, утв. Наблюдательным советом МАОУ «ЦО № 1» от 28.12.2018 г. «О закупках товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1» г. Белгорода заключили настоящий договор на нижеследующих условиях:

#### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом договора является оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1» г. Белгорода имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича Копейкина по адресу г. Белгород, ул. Н. Чумичова, 53-а, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью договора, на условиях, предусмотренных настоящим договором.

1.2. Объем оказываемых услуг определен в Приложении №2 к Договору, являющемуся его неотъемлемой частью.

1.3. Заказчик обязуется принять и оплатить вышеуказанные услуги в порядке, форме и объеме, установленными в договоре в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), Расчетом цены договора (Приложение № 2).

1.4. Настоящий договор, заключенный по результатам проведения электронного конкурса, является основанием для финансирования оплаты за оказанные услуги.

1.5. Источник финансирования: Бюджет городского округа «Город Белгород», Бюджет Белгородской области, Федеральный бюджет. В ходе исполнения договора Заказчик вправе изменять источник финансирования для оплаты оказанных по договору услуг.

1.6. В случае отсутствия у Исполнителя необходимого помещения и оборудования для оказания услуг по настоящему Договору возможно предоставление Заказчиком помещения общеобразовательного учреждения, а также технологического и иного оборудования в безвозмездное пользование для целей исполнения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения (п. 10 ч. 1 и ч. 3 ст. 17.1 Федерального закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006г. № 135-ФЗ). Помещение и оборудование передается в безвозмездное пользования по акту приема передачи на основании договора безвозмездного пользования. (Приложение №4 к настоящему договору). Перечень и характеристики технологического и иного оборудования, помещений указан в Приложении № 3 к настоящему договору.

Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего Договора.

## 2. СТОИМОСТЬ УСЛУГ. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТА

2.1. Количество детей, стоимость услуг, функционирование (планируемое количество дней питания обучающихся с учетом фактической посещаемости ими общеобразовательного учреждения), источник финансирования оплаты за оказанные по договору услуги (с указанием кодов бюджетной классификации) определяются в соответствии с Приложением № 2 к настоящему договору, которое является неотъемлемой частью договора.

2.2. Цена договора составляет **21 807 395** руб. (*Двадцать один миллион восемьсот семь тысяч триста девяносто пять*) рублей 00 копеек. НДС не предусмотрен (пп.5 п.2 ст. 149 Налогового кодекса РФ).

В случае, если договор заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому или физическому лицам, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком

2.3 Указанная цена Договора определена на основании проведенной процедуры определения исполнителя, является твердой на весь срок его исполнения и не подлежит изменению, за исключением случаев, установленных Законом № 223-ФЗ и настоящим договором.

2.4 Цена договора на оказание услуг по организации питания обучающихся включает расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг по договору, в том числе: стоимость продуктов питания, стоимость приготовления и раздачи пищи, уборки и помывки посуды, стоимость расходных материалов, стоимость транспортных расходов, погрузки/разгрузки и др. страхование, уплату налогов и других обязательных платежей.

2.5. Оплата оказанных услуг по договору осуществляется в безналичной форме платежным поручением путем перечисления денежных средств в рублях РФ на расчетный счет Исполнителя.

2.6. Оплата оказанных услуг производится ежемесячно на основании акта сдачи - приемки оказанных услуг (Приложение № 7 к договору), счета, счет – фактуры (при наличии), в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг без претензий.

Заказчик и Исполнитель в срок не позднее 3 числа месяца, следующего за отчетным, проводят по Акту сдачу - приемку оказанных услуг в текущем месяце.

Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.7. Окончательная цена договора определяется стоимостью фактически оказанных услуг и подтверждается актом сверки взаимных расчетов, подписанным Сторонами. На основании акта сверки Стороны составляют и подписывают соглашение о расторжении договора по факту его исполнения. Ни одна из сторон не вправе отказаться от подписания соглашения о расторжении договора по факту оказанных услуг.

2.8. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны вправе подписать акт сверки взаимных расчетов (исполненных обязательств) по договору, в котором указываются сведения о фактически исполненных обязательствах по договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями договора, размер неустойки и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по договору. Оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки и (или) убытков согласно указанному акту

## 3. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ:

3.1. Исполнителю предоставляется (при необходимости) в пользование помещения Заказчика, именуемые в дальнейшем «пищеблок», а также технологическое оборудование, находящееся в данном помещении.

3.2. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.

3.3. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

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

3.5. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45;

- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;

- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила")

- ГОСТ 31384-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01"(вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2001 №18).

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые». Информация для потребителей. Общие требования.

3.6. Исполнитель закупает для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа. В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается поставка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических регламентов, технических условий (ТУ). При этом значения



показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

Продукты питания должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.7 Не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг, при отсутствии у Исполнителя специалистов, осуществляющих разработку и утверждение новых рецептур на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов (ТТК, СТП, ТУ), обеспечить согласование двухнедельного меню с Заказчиком и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках. Меню должно соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с ведомостью контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Примерное меню должно быть разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

3.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Таблицы 1, 2, 3, 4 приложения №1 к договору (описание объекта закупки)).

3.10. В течение двух недель (10-12 дней) обучающихся рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся согласно Приложению №1 к договору.

3.11. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

3.12. Состав питания определен в соответствии с Техническим заданием.

3.13. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.14. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное Заказчиком образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.15. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки

(третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

4.1. Услуги оказываются Исполнителем по адресу: г. Белгород, ул. Н. Чумичова, 53 а.

4.2. Срок оказания услуг - с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 г.

#### **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

##### **5.1. Исполнитель принимает на себя обязательство:**

5.1.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с графиком питания (учитывая режим работы учреждения), согласованным с Заказчиком (общеобразовательным учреждением) не позднее, чем за один рабочий день до начала оказания услуги.

5.1.2. Предоставить услуги по организации питания в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора (Приложение №1).

5.1.3. Не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания Услуг, при отсутствии у Исполнителя специалистов, осуществляющих разработку и утверждение новых рецептур на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов (ТТК, СТП, ТУ), обеспечить согласование двухнедельного меню с Заказчиком и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках. Меню должно соответствовать нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с ведомостью контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

5.1.4. Осуществлять питание в соответствии с согласованным двухнедельным меню рационов питания (молочный завтрак, обед).

5.1.5. Предоставлять ежедневно Заказчику для утверждения меню рационов питания.

5.1.6. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и/или уполномоченного лица учреждения в соответствии с положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

5.1.7. Обеспечить процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

5.1.8. Производить раздачу готового питания на базе пищеблока.

5.1.9. Обеспечить приготовление горячего питания с использованием продуктов, закупаемых Исполнителем самостоятельно, согласно Перечню продовольственных товаров и сырья (Приложение № 5 к настоящему Договору).

5.1.10. Организовать в течение срока действия настоящего Договора рациональное питание на основе циклического меню, разработанного Исполнителем на основании Перечня продовольственных товаров и сырья (Приложение №5 к настоящему Договору). Данное меню должно быть согласовано Исполнителем с органами Роспотребнадзора и Заказчиком.

5.1.11. Обеспечивать поддержание санитарного порядка в соответствии с СанПиН 2.3.2.1940-05.

5.1.12. После приема пищи Исполнитель обязан обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.1.13. Обеспечить соответствие режима оказания услуг питания режиму работы учреждения.

5.1.14. Производить отпуск питания в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

5.1.15. Обеспечить штат достаточным количеством квалифицированных работников.

5.1.16. Обеспечить своевременное прохождение медицинских и профилактических осмотров работниками, задействованными в процессе оказания услуг, в соответствии с требованиями законодательства.

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

5.1.18. Вести журнал учета оказанных услуг.

5.1.19. Ежемесячно, в срок не позднее 3 числа месяца, следующего за отчетным, производить по акту сдачу - приемку оказанных услуг.

5.1.20. Обеспечить технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.

5.1.21. Закупать для организации питания продукты, отвечающие требованиям ГОСТа.

5.1.22. Разработать и осуществить совместно с администрацией общеобразовательного учреждения мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания, актуальным проблемам развития системы школьного питания.

5.1.23. Организовать по требованию Заказчика приготовление диетического питания для обучающихся согласно медицинским справкам.

5.1.24. Совместно с администрацией общеобразовательного учреждения и ответственными специалистами управления образования обеспечить контроль за качеством пищи в соответствии с Регламентом, утвержденным Постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных договорами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области» (далее – Постановление Правительства Белгородской области от 09.11.2015 года № 399-пп).

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

5.1.26. Оказывать услуги в полном объеме и в сроки, предусмотренные настоящим договором.

5.1.27. Обеспечить вывоз пищевых отходов.

5.1.28. Ежедневно соблюдать нормы санитарного содержания пищеблока и санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя. В зале столовой обеспечить наличие средств личной гигиены обучающихся (салфетки, мыло).

5.1.29. При отпуске готовой продукции (блюд) отгрузка сопровождается заборным листом, в котором указывается наименование продукции, выход порции, цена за единицу продукции, время отпуска, количество отпущенных порций. Заборный лист подписывается представителями Исполнителя и Заказчика.

5.1.30. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.



Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.5.2409-08). Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

5.1.31. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5.1.32. Исполнять все условия Договора и технического задания (Приложение №1), являющегося неотъемлемой частью Договора.

5.1.33. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

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

5.1.35. После окончания срока оказания услуг вернуть по акту помещения и оборудование Заказчику.

5.1.36. Использовать предоставленные для организации питания помещения, оборудование, только по прямому назначению – для организации питания.

## **5.2. Исполнитель вправе:**

5.2.1. Требовать обеспечения своевременной приемки оказанных услуг и подписания документов в установленные сроки.

5.2.2. Требовать от Заказчика своевременной оплаты за оказанные услуги в сроки и в порядке, установленные условиями настоящего договора.

5.2.3. Пользоваться предоставленными Заказчиком для организации питания помещениями, оборудованием и коммунальными услугами.

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

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

## **5.3. Заказчик принимает на себя обязательства:**

5.3.1. Предоставить Исполнителю доступ в оборудованное для приготовления, раздачи и приема пищи помещение, а также доступ к оборудованию для приготовления и раздачи пищи.

5.3.2. Утвердить графики приема пищи детьми по времени совместно с Исполнителем. При необходимости изменения утверждённого режима одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за два дня.

5.3.4. Подавать заявку на питание накануне до 15.00 и уточнять ее в день питания не позднее второго урока.

5.3.5. Осуществлять контроль за полнотой охвата обучающихся, получающих питание за счет средств Заказчика.

5.3.6. Производить оплату тепловой, электрической энергии, воды, других коммунальных услуг, необходимых для обеспечения функционирования помещений пищеблока в соответствии с условиями настоящего договора. Предоставить Исполнителю на безвозмездной основе тепловую и электрическую энергию, горячую и холодную воду, газ для приготовления и отпуска пищи.

Обеспечивать проведение капитальных и текущих ремонтов помещений, передаваемых Исполнителю в безвозмездное пользование, за свой счет.

5.3.7. Проводить приемку оказанных услуг Исполнителем.

5.3.8. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем.

5.3.9. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим договором и действующим законодательством РФ.

**5.4. Заказчик вправе:**

5.4.1. В любое время проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг.

5.4.2. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным договором, привлекать экспертов, экспертные организации.

5.4.3. Осуществлять контроль за качеством продукции, соответствием выхода продукции по меню, сроками реализации продукции (покупных товаров и готовых блюд). В случае необходимости – привлекать специалистов и экспертов контролирующих органов для определения качества оказываемых по договору услуг.

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

5.4.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем по Договору своих обязательств, начисленная Заказчиком неустойка может быть взыскана из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Договора.

## **6. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Сдача оказанных услуг Исполнителем и приемка оказанных услуг Заказчиком производится еженедельно, ежемесячно и после срока окончания оказания услуг.

6.2. Стороны еженедельно подписывают Акт оказанных услуг по организации питания обучающихся по данным журнала учета оказанных услуг ИСОУ «Виртуальная школа». Форма журнала учета оказанных услуг содержится в Приложении № 6 к договору.

6.3. Заказчик ежедневно во время каждого приема пищи осуществляет проверку качества и объема фактически оказанных услуг.

В случае несоответствия качества оказанных услуг условиям договора или объема фактически оказанных услуг объему услуг, Заказчик в присутствии представителя исполнителя составляет Акт, фиксирующий нарушение, и требует устранения допущенных нарушений.

6.4. Ежемесячно, не позднее 3 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи – приемки оказанных услуг в отчетном месяце по форме согласно приложению №7 к настоящему договору.

6.5. Заказчик проверяет объем фактически оказанных услуг Исполнителем согласно данным еженедельных актов, и в случае его соответствия подписывает представленный Исполнителем Акт не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.

6.6. При приемке выполненной работы (ее результатов) заказчик вправе провести экспертизу для проверки выполненных подрядчиком работ, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

Результаты экспертизы, проведенной с привлечением экспертов, экспертных организаций, оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом,



уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

6.7. В случае установления по результатам экспертизы факта ненадлежащего качества выполненной работы (ее результатов), компенсировать заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы, по предъявлении заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты заказчика.

6.8. После подписания Акта сверки взаимных расчетов обязательства Исполнителя по настоящему договору считаются выполненными.

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

7.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность поставляемого товара в соответствии с документами, обязательными для данного вида товара, оформленными в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.2. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего договора и действующим законодательством РФ.

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

Для обеспечения качества и безопасности блюд Исполнитель должен соблюдать установленные правила оказания услуг общественного питания, санитарии, противопожарные и другие требования, установленные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных учреждений», нормативными документами, соблюдать санитарно-гигиенические и технологические требования, требования сборников рецептур блюд и кулинарных изделий; требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов.

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

7.5. Исполнитель должен гарантировать Заказчику качество оказанной услуги в течение всего срока оказания услуг. Остаточный срок годности продукции, используемой для приготовления блюд должен быть не менее срока годности, указанного в Перечне продовольственных товаров и сырья (Приложение №5 к настоящему Договору) для каждого вида продуктов.

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

7.7. Масса готового блюда должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

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

## **8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

8.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего договора.

8.2. 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).

8.3. Пени начисляются 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.

8.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации № 1042 от 30.08.2017 г. «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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательства, предусмотренного Договором, 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 - постановление Правительства № 1042 от 30.08.2017 г.)

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

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

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

8.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, 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.

8.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном постановлением Правительства № 1042 от 30.08.2017 г.), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.10, 8.11)

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

б) 5 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

8.10. 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, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), определяется в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены договора в случае, если начальная (максимальная) цена договора не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены договора в случае, если начальная (максимальная) цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент начальной (максимальной) цены договора в случае, если начальная (максимальная) цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.11. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

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

г) 100000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

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

8.13. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

8.14. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

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

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

9.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.3. Заказчик или 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.

9.4. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с договором.

9.5. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может



быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий договора, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения договора.

9.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в течение одного рабочего дня, следующего за датой 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 настоящего пункта 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.

9.7. 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.

9.8. 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 в соответствии с пунктом 9.4. настоящего договора. 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.

9.9. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным требованиям к участникам электронного конкурса или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

9.10. Информация об Исполнителе в случае расторжения договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения договора направляется в уполномоченный орган для принятия решения о включении в установленном Законом № 223-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

9.11. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, 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 Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

9.12. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.13. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

9.14. 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.

9.15. Информация об изменении договора или о расторжении договора размещается Заказчиком в единой информационной системе в течение одного рабочего дня, следующего за датой изменения договора или расторжения договора.

9.16. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий договора;

б) если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный договором объем услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

9.17. При изменении реквизитов сторон, стороны обязаны известить друг друга в однодневный срок. В случае изменения его банковских реквизитов, Исполнитель обязан в письменной форме сообщить об этом Заказчику и передать на подпись дополнительное соглашение к настоящему договору с указанием новых банковских реквизитов. В противном случае, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанные в настоящем договоре банковские реквизиты Исполнителя, несет Исполнитель.

## **10. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

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

10.2. Свидетельство, выданное компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

10.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении.

10.4. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении 3 (трех) последовательных месяцев, Стороны путем переговоров вырабатывают альтернативные способы выполнения настоящего договора, либо принимают решение о его расторжении по взаимному соглашению Сторон.

10.5. Сторона, не исполнявшая или ненадлежащим образом исполнявшая свои обязательства вследствие обстоятельств непреодолимой силы, обязана уведомить в письменной форме другую Сторону о прекращении таких обстоятельств в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты их прекращения.

10.6. Из периода, за который рассчитывается пеня за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Стороны по настоящему договору, исключается срок действия обстоятельств непреодолимой силы, повлиявший на неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств.

## 11. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

11.1. В случае возникновения споров и разногласий, связанных с исполнением настоящего договора, Стороны вправе принять меры для их урегулирования путем проведения переговоров в устной или письменной форме.

11.2. В случае достижения договоренностей в процессе проведения переговоров Стороны заключают соответствующее дополнительное соглашение к настоящему договору. При этом изменение существенных условий договора допускается только в случаях, указанных в настоящем договоре.

11.3. До передачи на разрешение суда споры должны быть урегулированы в претензионном порядке.

11.3.1. Претензия направляется заказным письмом с уведомлением о вручении.

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

11.3.3. 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.

11.3.4. Срок для ответа на претензию не должен превышать 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня ее получения. Ответ на претензию может быть направлен как заказным письмом с уведомлением о вручении, так и иным способом в соответствии с настоящим договором.

11.4. В случае не достижения взаимного согласия Сторон при разрешении споров в претензионном порядке споры по договору разрешаются в Арбитражном суде Белгородской области.

В случае не подведомственности дела арбитражному суду споры по договору разрешаются в суде по месту нахождения Заказчика.

## 12. ПЕРЕПИСКА СТОРОН

12.1. Если иной порядок не установлен настоящим договором, Стороны вправе направлять друг другу сообщения в письменном виде любым способом связи, который указан в реквизитах Сторон (в том числе в случае указания Заказчиком при заключении договора реквизитов Исполнителя самостоятельно на основании сведений, содержащихся в заявке Исполнителя на участие в закупке), обеспечивающим фиксирование уведомления о доставке сообщения адресату и получение соответствующего подтверждения (заказным письмом с уведомлением о вручении, телеграммой с уведомлением о вручении телеграфом, посредством электронной почты или факсимильной связи, вручением документов нарочным с отметкой о вручении на экземпляре отправителя).

12.2. Датой надлежащего уведомления Стороны признается день доставки ей сообщения, указанный в уведомлении о вручении заказного письма или телеграммы, уведомлении о доставке электронного письма, отчете об отправке факса, отметке на экземпляре документа отправителя в случае передачи с нарочным, если иное не предусмотрено настоящим договором.



12.3. В случае несовпадения юридического (фактического) адреса и почтового адреса Стороны, сообщение подлежит направлению этой Стороне только по почтовому адресу.

12.4. В случае указания в реквизитах Стороны нескольких адресов электронной почты, номеров факса, такая Сторона считается надлежаще уведомленной при доставке любого сообщения хотя бы на один из этих адресов или номеров, если в реквизитах этой Стороны отсутствуют указания о применении для конкретных видов сообщений (заявок, сообщений в рамках переговоров и т. д.) отдельных адресов электронной почты или номеров факса.

При наличии в реквизитах Стороны указаний о применении для конкретных видов сообщений отдельных адресов электронной почты или номеров факса, любой обмен сообщениями такого вида (как входящими, так и исходящими) может происходить только посредством применения указанных Стороной для таких видов сообщений адресов или номеров. Иные виды сообщений могут быть направлены на такие адрес или номер только в случае, если Сторона прямо или косвенно<sup>1</sup> не указала в договоре либо в уведомлении об изменении или дополнении реквизитов на возможность их направления по другим адресам, номерам.

12.5. В случае направления Стороне одного сообщения различными способами, датой надлежащего уведомления Стороны считается день доставки сообщения тем способом, посредством направления которым такое сообщение поступило Стороне раньше всего, если иной порядок определения даты надлежащего уведомления не установлен настоящим договором.

12.6. В случае изменения юридического (фактического) или почтового адреса, адреса электронной почты, номера факса Стороны, которые были указаны в качестве ее реквизитов, необходимости дополнения реквизитов Стороны новыми адресом электронной почты, номером факса, необходимости введения указаний о применении для конкретных видов сообщений отдельных адресов электронной почты или номеров факса Стороны, эта Сторона (Сторона-отправитель) обязана в письменной форме уведомить противоположную Сторону (Сторону-адресата) об изменении или дополнении реквизитов.

Указанное уведомление должно быть направлено с юридического (фактического) или почтового адреса, адреса электронной почты или номера факса, указанных на момент его направления в реквизитах Стороны-отправителя.

12.7. Исходящие письма должны быть направлены только с юридического (фактического) или почтового адреса, адреса электронной почты или номера факса, указанных в реквизитах Стороны или в последующих уведомлениях об изменении или дополнении реквизитов. Сообщения, которые направляются Стороной с юридического (фактического) или почтового адреса, адреса электронной почты или номера факса, не указанных в реквизитах этой Стороны или последующих уведомлениях об изменении или дополнении реквизитов, не должны считаться надлежащим уведомлением.

12.8. Входящие письма, направленные на почтовый адрес, адрес электронной почты или номер факса, не указанные в реквизитах Стороны или в последующих уведомлениях об изменении или дополнении реквизитов на момент их направления, не должны считаться надлежащим уведомлением.

12.9. Сторона-адресат, не получившая поступившее ей сообщение по зависящим от нее причинам, считается уведомленной надлежащим образом при условии соблюдения Стороной-отправителем правил, установленных настоящим разделом договора, и лишается права ссылаться на неполучение такого сообщения при определении факта надлежащего уведомления.

12.10. Правила настоящего раздела применяются постольку, поскольку иное не вытекает из требований пункта 1 статьи 182 Гражданского кодекса Российской Федерации.

### **13. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

<sup>1</sup> Об этом может свидетельствовать наличие в реквизитах Стороны-адресата отдельного адреса электронной почты или номера факса как без особых указаний, так и с указаниями «По иным вопросам», «По общим вопросам» и т.д.

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

13.2. Настоящий договор вступает в силу с момента его заключения и действует до «31» декабря 2023 г.

13.3. Настоящий договор подлежит обязательной регистрации в Реестре договоров, ведение которого осуществляет Федеральный орган исполнительной власти.

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

13.5. После вступления в силу настоящего договора изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством о договорной системе в сфере закупок.

13.6. Все изменения и дополнения к настоящему договору оформляются в письменной форме, в виде дополнительного соглашения, которое после его заключения становится неотъемлемой частью настоящего договора.

13.7. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим договором, регулируются действующим законодательством.

13.8. Все Приложения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью.

13.9. Перечень Приложений:

Приложение 1. Техническое задание.

Приложение 2. Расчет цены договора.

Приложение 3. Перечень технологического и иного оборудования и помещений, передаваемых в безвозмездное пользование.

Приложение 4. Форма договора безвозмездного пользования с актом приема - передачи помещений и оборудования, используемых для приготовления рационов школьного питания.

Приложение 5. Перечень продовольственных товаров и сырья.

Приложение 6. Журнал учета оказанных услуг (Форма).

Приложение 7. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за \_\_\_\_\_

#### 14. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<b>Заказчик</b> МАОУ «ЦО №1» Адрес: 308001, г. Белгород, ул. Н. Чумичова, д. 53а ИНН/КПП 3123025917/312301001 р/с 03234643147010002600 к/с 40102810745370000018 Отделение Белгород/УФК по Белгородской области г. Белгород БИК 011403102 ОКТМО 14701000 (4722)-25-07-63	<b>Исполнитель</b> ООО «ФСП» 308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис №12 тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08 E_mail fabrika@fsp.ru krivenkova@fsp31.ru ИНН 3123453824 КПП 312301001 ОГРН 1193123011729 ОКПО 39345092 Р/с 40702810802070001082 К/с 30101810945250000297 ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА «ФК ОТКРЫТИЕ» БИК 044525297
 Директор Ю.Б. Гребенников	 Директор Д.С. Семикопенко

## ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

### Техническое задание

На оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1» г. Белгорода имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича Копейкина по адресу г. Белгород, ул. Н. Чумичова, 53-а.

#### 1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ ЗАКУПКИ:

1.1. наименование объекта закупки: оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1» г. Белгорода имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича Копейкина по адресу г. Белгород, ул. Н.Чумичова, 53-а.

**Срок оказания услуг:**

**Начало оказания услуг – 09.01.2023 г.**

**Окончание оказания услуг – 31.12.2023 г.**

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:

##### 2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 029/2012) от 20.07.2012 г. №58 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013г. №68 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Техническим регламентом ЕАЭС (ТР ЕАЭС 040/2016) от 18.10.2016 г. №162 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 023/2011) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 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 продовольственных продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;

- В соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);

- В соответствии с методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)

- В соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

## 2.2. Исполнитель оказывает следующие виды услуг:

### 2.2.1. Оказание услуг по организации питания:

- горячие завтраки (1 раз в день, 5 дней в неделю - горячий завтрак согласно меню);
- обеды (1 раз в день, 5 дней в неделю – обед согласно меню, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179- 20).
- дополнительное питание (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2 %).

Дополнительное питание обеспечиваются все категории обучающихся не реже 1 раза в неделю.

№	Наименование услуги	Единица измерения,	Цена за единицу оказываемой услуги*
1	<b>Оказание услуг по организации питания:</b> <b>горячие завтраки</b> (1 раз в день, 5 дней в неделю - горячий завтрак согласно меню, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179- 20)	чел.	70,00
2	<b>Оказание услуг по организации питания:</b> <b>обеды</b> (1 раз в день, 5 дней в неделю – обед согласно меню, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179- 20)	чел.	90,00
3	<b>Дополнительное питание:</b> <b>школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2 %.</b> (дополнительное питание обеспечиваются все категории обучающихся не реже 1 раза в неделю)	чел.	25,00

## 2.3. Исполнитель обеспечивает:

2.3.1. оказание услуг по организации питания обучающихся по циклическому двухнедельному меню, разработанному с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся: 7 - 11 и 12 - 18 лет (в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд), утвержденному Исполнителем и Заказчиком, согласованному территориальным управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Питание обучающихся в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями и при организации питания руководствоваться письмом Департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 года № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», включая:

- горячее питание обучающихся социально незащищенных категорий (дети из многодетных семей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети инвалиды) ежедневно, 1 раз в день, с понедельника по пятницу, кроме выходных, праздничных дней и каникул.

- обучающихся 1-11 классы общеобразовательного учреждения горячими завтраками, в том числе обучающихся 1-4 классы за счет средств федерального и местного бюджета.

- дополнительное питание школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2 %. обеспечиваются все категории обучающихся не реже 1 раза в неделю.

- организовать по требованию Заказчика приготовление лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

На основании порядка, утвержденного нормативно-правовым актом по согласованию с Заказчиком организовать закупку, формирование и выдачу сухих пайков для детей:

- 1) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, занимающихся по адаптированным программам на дому, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день;
- 2) обучающихся из многодетных семей, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением, не посещающие занятия по уважительной причине в силу сложившихся объективных обстоятельств, подтвержденных документально, исходя из норматива расходов на питание, определенного в Социальном Кодексе Белгородской области.
- 3) обучающихся с использованием дистанционных технологий по приказу, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день по заявке заказчика.

2.3.2. разработку меню с учетом сезонности, продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей, и меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, составленное в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Меню разрабатывается Исполнителем на период не менее 2 (двух) недель и должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

Меню составляется на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20 с учетом их требований и методическими рекомендациями, утвержденными Приказом №213н/178. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии).

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

При разработке меню ежедневно указывать информацию о цене каждого блюда, о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности по каждому блюду в отдельности.

2.3.3. не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до дня начала оказания услуг согласование меню с Заказчиком.

2.3.4. размещение ежедневного меню. Место размещения согласовывается с Заказчиком. В меню указывают: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

2.3.5. наличие программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.3.6. обеспечить соблюдение установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, использовать продукты питания надлежащего качества в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Осуществлять контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров с целью соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения.

### **3. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ:**

#### **3.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:**

3.1.1. для оказания услуг Исполнитель самостоятельно или за свой счет производит закупку, доставку, хранение, погрузку/разгрузку пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Доставка товара осуществляется специализированным транспортным средством, с обеспечением отдельной транспортировки пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Используемый Исполнителем транспорт должен иметь оформленный в установленном законодательством РФ порядке санитарный паспорт.

Возможно использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем по согласованию с Заказчиком, согласно утвержденному графику работы столовой общеобразовательного учреждения.

3.1.2. исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ).

Хранение и использование пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем с соблюдением установленных санитарными правилами сроков



и условий хранения и реализации продуктов, температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.1.3. закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья производится Исполнителем с соблюдением положений Регламента, утвержденного постановлением Правительства Белгородской области от 09.11.2015 года №399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных договорами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области».

3.1.4. не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.1.5. исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

3.1.6. с целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.7. исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными в МР 2.3.6.0233-21.

3.1.8. исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПиН 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

- выполнению постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;

- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;

- обеспечению достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- организации санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

3.1.9. Выдача готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

## **3.2. Требования к помещению и порядку раздачи готовых блюд:**

3.2.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка используемых при оказании услуг помещений в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

3.2.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

3.2.3. Производить раздачу готового питания на базе пищеблока.

3.2.4. После приема пищи обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

3.2.5. Использовать посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы) отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и

допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Обеспечить надлежащее содержание помещений для приготовления и приема пищи, производить своевременную уборку помещений, обеденных столов до и после каждого приема пищи в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.2.6. исполнитель обеспечивает безопасную эксплуатацию оборудования и помещения пищеблока, в том числе соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

3.2.7. отпуск готовых блюд осуществляется Исполнителем в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

3.2.8. исполнитель производит надлежащую санитарную обработку используемых при оказании услуг помещений пищеблока, посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

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

При оснащении пищеблока учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

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

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитывать количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.2.11. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым столовым инвентарем и принадлежностями своими силами и за свой счет.

В зале столовой Исполнитель обеспечивает наличие средств личной гигиены обучающихся (салфетки, жидкое мыло, одноразовые полотенца (при отсутствии электрополотенец) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20) своими силами и за свой счет.

3.2.12. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечивает ежедневное соблюдение норм санитарного содержания пищеблока, санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения.

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

Один раз в месяц проводит генеральную уборку помещений пищеблока, предоставленных в пользование, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.2.13. Дератизационные, дезинсекционные, дезинфекционные работы, а также вывоз отходов производятся Исполнителем своими силами и за свой счет в сроки, согласованные в Заказчиком.

3.2.14. Исполнитель за свой счет и своими силами поддерживает принятое от Заказчика оборудование, необходимое для оказания услуг, в исправном состоянии, производит замену или ремонт вышедшего из строя по вине Исполнителя оборудования.



### 3.3. Требования к организации условий труда:

3.3.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, и рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.4. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организовать работу персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

<p><b>Заказчик</b> МАОУ «ЦО №1» Адрес: 308001, г. Белгород, ул. Н. Чумичова, д. 53а ИНН/КПП 3123025917/312301001 р/с 03234643147010002600 к/с 40102810745370000018 Отделение Белгород//УФК по Белгородской области г. Белгород БИК 011403102 ОКТМО 14701000 (4722)-25-07-63</p>  <p>Директор Ю.Б. Гребенников</p>	<p><b>Исполнитель</b> ООО «ФСП» 308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис №12 тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08 E_mail fabrika@fsp.ru krivenkova@fsp31.ru ИНН 3123453824 КПП 312301001 ОГРН 1193123011729 ОКПО 39345092 Р/с 40702810802070001082 К/с 30101810945250000297 ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА «ФК ОТКРЫТИЕ» БИК 044525297</p>  <p>Директор Д.С. Семикопенко</p>
--	---

**Расчет цены договора**

Наименование категорий обучающихся	Местный бюджет				Федеральный бюджет				Областной бюджет				ВСЕГО, руб.
	функциональное, дн.	количество человек	стоимость в день, руб.	сумма, руб.	функциональное, дн.	количество человек	стоимость в день, руб.	сумма, руб.	функциональное, дн.	количество человек	стоимость в день, руб.	сумма, руб.	
Питание обучающихся льготных категорий (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья)	166	35	90	522900,00									522900,00
Питание детей-инвалиды	166	14	90	209160,00									209160,00
Питание обучающихся употребляющих горячие завтраки:													
- обучающиеся 1-4 классы,					166	584	70	6786080,00					6786080,00
- обучающиеся 5-11 классы (местный бюджет)	166	830	70	9644600,00									9644600,00
Обучающиеся из многодетных семей (завтраки)	166	85	52	733720,00					166	85	18,00	253980,00	987700,00
Обучающиеся из многодетных семей (обеда)									166	162	90,00	2420280,00	2420280,00
Дополнительное питание (молоко 3,2%)	33	1499	25	1236675,00									1236675,00
<b>Итого</b>				12347055,00				6786080,00				2674260,00	21807395,00

**Заказчик**

МАОУ «ЦО №1»  
Адрес: 308001, г. Белгород,  
ул. Н. Чумичова, д. 53а  
ИНН/КПП 3123025917/312301001  
р/с 03234643147010002600  
к/с 40102810745370000018  
Отделение Белгород/УФК по  
Белгородской области г. Белгород  
БИК 011403102  
ОКТМО 14701000  
(4722)-25-07-63

Директор

Ю.Б. Гребенников

**Исполнитель**

ООО «ФСП»  
308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис №12  
тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08  
E\_mail fabrika@fsp.ru  
krivenkova@fsp31.ru  
ИНН 3123453824  
КПП 312301001  
ОГРН 1193123011729  
ОКПО 39345092  
Р/с 40702810802070001082  
К/с 30101810945250000297  
ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА «ФК  
ОТКРЫТИЕ»  
БИК 044525297

Директор

Д.С. Семикопенко

**Исполнитель**

ООО «ФС  
308009, г.  
тел. (4722  
E\_mail fab  
krivenkov  
ИНН 3123  
КПП 3123  
ОГРН 119  
ОКПО 393  
Р/с 407028  
К/с 301018  
ФИЛИАЛ  
БИК 0445

Директор

Приложение № 3  
к договору 1 от 09 января 2023 г.

**Перечень технологического и иного оборудования, передаваемого в безвозмездное пользование заказчиком исполнителю адресу ул.Н.Чумичева, д. 53 а**

№ п/п	Наименование оборудования	Год выпуска	Инвентарный номер	Кол-во единиц	Балансовая стоимость
1	Ванна моечная ВСМ-1-430-С	2009	1101061045;1101061046; 1101061047;1101061048; 1101061049;	5	22835,95
2	Весы ВТ 8908-200 ув/платформа № 01649	2009	1101061056	1,0	5 841,00
3	Вододиспансер	2011	2101361443	1,0	3 490,00
4	Водосчетчик ВКСМ	2009	2101061237	1,0	5 920,00
5	Вытяжка 50 см	2017	2101362510	1,0	3 390,00
6	Газовый сч G-6	2008	1101040883	1,0	16 246,47
7	Гриль с витриной	2009	1101041008	1,0	21 713,99
8	Зонт вытяжной	2012	4101341481	1,0	17 612,33
9	Картофелечистка МО	2009	1101041012	1,0	21 337,80
10	Камера т/изолированная холодильная	2009	1101041009;1101041010; 1101041011	3,0	118 328,11
11	Машина кухонная универсальная	2001	1101341351	1,0	63 722,76
12	Машина посудомоечная туннельная	2013	4101241539	1,0	429 840,00
13	Машина холодильная моноблочная	2009	1101041020	3,0	101 900,67
14	Миксер Fimar RF IG	2009	1101041021	1,0	10 138,70
15	Миксер КМС Kenwood	2009	1101041022	1,0	16 403,20
16	Мясорубка ТМ-32	2009	1101041023	1,0	19 329,20
17	Овощерезка МПР-350	2013	4101341544	1,0	28 873,42
18	Пароконвектом. ПКА1	2019	4101242591	1,0	173 488,00
19	Стенд под пароконвектомат	2019	4101242590	1,0	16 960,00
20	Прилавок-витринный холодильный	2009	1101041026	1,0	32 172,79
21	Прилавок горяч напитков	2009	1101041027	1,0	29 992,60
22	Прилавок морозильный	2009	1101041028	1,0	24 830,30
23	Прилавок холодильных закусок	2009	1101041032	1,0	57 765,40
24	Сковорода	1991	1101040227	1,0	4 835,71



25	Смягчитель воды	2013	4101341545;4101341546	2,0	8 955,00
26	Соковыжималка FIMA	2009	1101041033	1,0	20 111,31
27	Стеллаж кухонный	2009	1101061070	1,0	8 151,00
28	Стол для грязной посуды	2013	4101361685	1,0	24 310,00
29	Стол для чистой посуды	2013	4101361686	1,0	12 310,00
30	Стол производственный с бортом СР-3/1200-Н	2009	1101061084	1,0	6 490,00
31	Стол разделочный с бортом СРБ-150/60	2014	4101361774	1,0	5 790,00
32	Стол разделочный СР-3/1500/600-Н	2009	1101061090	1,0	8 216,00
33	Стол разделочный СР-3/1500/600-Н	2009	1101061091	1,0	11 544,00
34	Стол разделочный СР-3/1500/800-Н	2009	1101061092	2,0	23088
35	Стол разделочный СР-3/1500/800-Н	2009	1101061094	1,0	5034,70
36	Стол разделочный СР-3/1200/800	2009	1101061089	1,0	7 836,39
37	Стол разделочный СР-3/950/800	2009	1101061095	1,0	6 626,40
38	Универсальная кухонная машина	2009	1101041035	1,0	85 982,99
39	Шкаф жарочный ШЖЭ	2009	1101041037	1,0	74 799,99
40	Шкаф холодильный ШХ 0,5	2009	1101041042	1,0	34 498,10
41	Шкаф холодильный ШХ-0,8М	2008	1101040652	1,0	32 000,00
42	Шкаф холодильный	1998	1101040209	1,0	11 153,00
43	Шкаф холодильный ШХС-06	2009	1101041041	2,0	71 103,99
			Всего	54	1 704 969,27

**Характеристики помещений, передаваемого в безвозмездное пользование заказчиком исполнителю адресу ул.Н.Чумичева, д.53 а**

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с тех. паспортом	Площадь помещения соответствие с тех. паспортом, кв. м
1.	лестница	15,0
2.	лестница	10,0
3.	обеденный зал	200,6
4.	мойка	19,8
5.	подсобное	38,6
6.	кухня	38,6
7.	кладовая	5,7
8.	кладовая	7,1

9.	коридор	7,4
10.	водомерный узел	4,7
11.	коридор	2,0
12.	санузел	1,8
13.	подсобное	2,8
14.	кладовая	1,1
15.	коридор	1,6
16.	вентиляционная камера	8,4
17.	электрощитовая	5,6
18.	коридор	4,0
19.	кладовая	10,7
20.	овощной цех	16,6
21.	мясной цех	22,3
22.	холодильная камера	17,6
23.	коридор	16,4
24.	коридор	1,6
25.	коридор	2,2
26.	подсобное	6,2
27.	подсобное	9,7
28.	гардеробная	15,1
29.	санузел	1,8
30.	санузел	2,5
31.	коридор	6,4
32.	подсобное	1,1
33.	коридор	11,3
<b>Итого общая площадь</b>		<b>516,3</b>

**Заказчик**

**МАОУ «ЦО №1»**  
 Адрес: 308001, г. Белгород,  
 ул. Н. Чумичова, д. 53а  
 ИНН/КПП 3123025917/312301001  
 р/с 03234643147010002600  
 к/с 40102810745370000018  
 Отделение Белгород/УФК по  
 Белгородской области г. Белгород  
 БИК 011403102  
 ОКТМО 14701000  
 4722-25-07-63

Директор  
 МП

Ю.Б. Гребенников

**Исполнитель**

**Исполнитель**  
 ООО «ФСП»  
 308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис №12  
 тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08  
 E\_mail fabrika@fsp.ru  
 krivenkova@fsp31.ru  
 ИНН 3123453824  
 КПП 312301001  
 ОГРН 1193123011729  
 ОКПО 39345092  
 Р/с 40702810802070001082  
 К/с 30101810945250000297

**ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА «ФК  
 ОТКРЫТИЕ»**  
 БИК 044525297

Директор  
 МП

Д.С. Семикопенко

## ДОГОВОР

**«О передаче помещений и оборудования, используемых для приготовления рационов школьного питания, в безвозмездное пользование по адресу ул. Н.Чумичова, 53 а.**

г. Белгород

«09» января 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Центр образования №1» г. Белгорода имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича Копейкина (МАОУ «ЦО № 1»), в лице директора Гребенникова Юрия Борисовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Семикопенко Денис Сергеевич, действующего на основании устава, с другой стороны, далее вместе именуемые «Стороны», на основании Договора № 80/ЦО1 от 29 августа 2022 года, заключенного между МАОУ «ЦО № 1» и ООО «ФСП» на организацию питания обучающихся в период с 01 сентября 2022 г. по 31 декабря 2022 года, заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему договору Владелец передает в безвозмездное временное пользование, а Пользователь принимает помещения и оборудование, указанные в Приложении № 1 к настоящему Договору, именуемые в дальнейшем «Имущество», в целях приготовления и приема пищи учащимися образовательного учреждения.

1.2. Состояние передаваемого в безвозмездное пользование Имущества определено в акте приема-передачи от 09.01.2023 г., являющимся неотъемлемой частью настоящего договора. При отсутствии акта приема-передачи настоящий договор считается незаключенным.

1.3. Имущество, переданное в безвозмездное пользование, должно отражаться в бухгалтерском учете Пользователя согласно законодательству о бухгалтерском учете.

1.4. Имущество, передаваемое Пользователю в безвозмездное пользование по настоящему договору, является муниципальной собственностью, Владелец владеет имуществом на праве оперативного управления. Для заключения настоящего договора Владелец получено необходимое согласие Собственника имущества.

1.5. Целевое использование Имущества – для организации школьного питания.

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ВЛАДЕЛЬЦА

2.1. Владелец распоряжается Имуществом, переданным Пользователю во владение и пользование, только в порядке, определенном настоящим договором и действующим законодательством.

2.2. Владелец вправе:

- осуществлять контроль за сохранностью переданного Пользователю Имущества и использованием его по целевому назначению.
- осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Договора;
- осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством РФ, нормативными документами Белгородской области и администрации города Белгорода.

2.3. Владелец обязан:

- обеспечить надлежащее содержание закрепленных за общеобразовательным учреждением или принадлежащих им помещений, мебели;



- производить капитальный и текущий ремонт помещений для приема пищи.

### **3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

#### **3.1. Пользователь обязан:**

- использовать по назначению, указанному в п.п.1.1 договора и содержать в соответствии с правилами технической эксплуатации, пожарной безопасности и санитарными нормами переданное муниципальное Имущество;

- обеспечивать сохранность Имуущества и возмещать Владельцу и третьим лицам ущерб, нанесенный Имуществу по вине Пользователя, за исключением нормативного износа;

- обеспечить доступ специалистов в занимаемое помещение для технического обслуживания инженерных сетей и коммуникаций занимаемого помещения, связанного с общей эксплуатацией здания.

При наличии в помещении инженерных коммуникаций, в случае возникновения аварийных ситуаций – обеспечивать незамедлительный доступ в помещение работников ремонтно-эксплуатационной организации и аварийно-технических служб.

- вернуть Владельцу после прекращения действия договора по акту о приеме-передаче Имущество в исправном состоянии с учетом нормативного износа.

#### **3.2. Пользователь вправе:**

- на безвозмездной основе использовать переданные Владельцем помещения и оборудование для обеспечения исполнения условий Договора на оказание услуг по организации питания обучающихся образовательного учреждения;

- установить дополнительное необходимое оборудование, принадлежащее Пользователю, в целях обеспечения требований договора на оказание услуг по организации питания. Перечень дополнительно установленного оборудования с указанием наименования оборудования, количества единиц, года выпуска и инвентарного номера Пользователь направляет Владельцу в течение 2-х (двух) дней после установки оборудования;

- осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством РФ.

#### **3.3. Пользователь не вправе:**

- совершать действия, препятствующие инвентаризации Имуущества, переданного по настоящему Договору;

- продавать Имущество, сдавать его в аренду, безвозмездно передавать другому лицу;

- вносить Имущество в качестве вклада в уставный (складочный) капитал хозяйственных обществ,

- отдавать Имущество в залог;

- использовать имущество Владельца в целях, не предусмотренных условиями договора на оказание услуг по организации питания детей;

- производить перепланировку, переоборудование и реконструкцию переданного в пользование Имуущества без письменного разрешения Владельца. При намерении изменить объемно - планировочные и конструктивные решения Имуущества Пользователь обязан разработать рабочий проект реконструкции, согласовать его с проектной организацией и с управлением регулирования и контроля организации строительства. Пользователь обязан вести строительство, руководствуясь действующими законодательными нормами и правилами, по согласованию с землеустроительными, архитектурно-строительными, пожарными, санитарными и природоохранными органами.

- производить другие действия, которые могут повлечь за собой отчуждение муниципальной собственности.

### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

4.1. При невыполнении условий настоящего договора стороны возмещают друг другу причиненный ущерб, который определяется комиссией, создаваемой по инициативе любой из

сторон. При невозможности достигнуть согласия, возмещение ущерба осуществляется в порядке, предусмотренном ст. 15 Гражданского кодекса Российской Федерации, в соответствии с п. 6.1. настоящего договора, а также в соответствии с действующим законодательством.

## **5. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА**

5.1. Все изменения и дополнения к настоящему договору, оформленные в надлежащем порядке и подписанные сторонами, прилагаются к настоящему договору и являются его неотъемлемой частью.

5.2. При неисполнении Пользователем обязанностей, указанных в п. 3.1. и п. 3.2. настоящего договора, Владелец вправе в одностороннем порядке расторгнуть договор и изъять у Пользователя Имущество.

5.3. В случае расторжения данного договора, Пользователь обязан передать Владельцу вверенное ему Имущество по акту приема-передачи в исправном состоянии с учетом нормативного износа.

5.4. Настоящий договор может быть расторгнут:

5.4.1. по инициативе одной из сторон на основе взаимного согласия;

5.4.2. по инициативе Владельца в случаях:

- нарушения Пользователем, обязательств, указанных в п. 3.1. настоящего договора;

- утраты Пользователем части Имущества;

- существенного ухудшения технических характеристик (санитарных норм содержания) переданного Имущества;

- использования переданного Имущества не по назначению;

- сдачи переданного имущества в залог или аренду в нарушение п. 3.2. настоящего договора.

## **6. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

6.1. Все споры по настоящему договору разрешаются по согласованию сторон, а при невозможности достичь согласия, спор может быть передан на рассмотрение Арбитражного суда Белгородской области.

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

7.1. Настоящий договор заключается на срок оказания услуг по Договору с «09» января 2023 года по «31» декабря 2023 года включительно.

7.2. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами.

7.3. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение и исполнения Сторонами своих обязательств.

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

8.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон договора.

8.2. К настоящему договору прилагается акт приема-передачи от 09 января 2023 г. оборудования и помещений, указанного в п. 1.1. настоящего договора.

8.3. Все приложения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью.

8.4. При изменении наименования, местонахождения, банковских и иных реквизитов или реорганизации Пользователя, он обязан письменно в недельный срок после произошедших изменений сообщить Собственнику об этих изменениях.

## **ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

## ВЛАДЕЛЕЦ

МАОУ «ЦО №1»  
Адрес: 308001, г. Белгород,  
ул. Н. Чумичова, д. 53а  
ИНН/КПП 3123025917/312301001  
р/с 03234643147010002600  
к/с 40102810745370000018  
Отделение Белгород//УФК по  
Белгородской области г. Белгород  
БИК 011403102  
ОКТМО 14701000  
(4722)-25-07-63

Директор  Ю. Б. Гребенников



## ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

ООО «ФСП»  
308009, г. Белгород, ул. Попова,  
д.36, офис №12  
тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08  
E\_mail fabrika@fsp.ru  
krivenkova@fsp31.ru  
ИНН 3123453824  
КПП 312301001  
ОГРН 1193123011729  
ОКПО 39345092  
Р/с 40702810802070001082  
К/с 30101810945250000297  
ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА  
«ФК ОТКРЫТИЕ»  
БИК 044525297

Директор  Д. С. Семикопенко





Приложение № 1  
к договору «О передаче помещений и оборудования,  
используемых для приготовления рационов школьного питания, в безвозмездное  
пользование» от 09-января 2023 г.

**Перечень технологического и иного оборудования, передаваемого в безвозмездное  
пользование владельцем пользователю адресу ул. Н.Чумичова, 53 а.**

№ п/п	Наименование оборудования	Год выпуска	Инвентарный номер	Кол-во единиц	Балансовая стоимость
1	Ванна моечная ВСМ-1-430-С	2009	1101061045;1101061046; 1101061047;1101061048; 1101061049;	5	22835,95
2	Весы ВТ 8908-200 ув/платформа № 01649	2009	1101061056	1,0	5 841,00
3	Вододиспансер	2011	2101361443	1,0	3 490,00
4	Водосчетчик ВКСМ	2009	2101061237	1,0	5 920,00
5	Вытяжка 50 см	2017	2101362510	1,0	3 390,00
6	Газовый сч G-6	2008	1101040883	1,0	16 246,47
7	Гриль с витриной	2009	1101041008	1,0	21 713,99
8	Зонт вытяжной	2012	4101341481	1,0	17 612,33
9	Картофелечистка МО	2009	1101041012	1,0	21 337,80
10	Камера т/изолированная холодильная	2009	1101041009;1101041010; 1101041011	3,0	118 328,11
11	Машина кужонная универсальная	2001	1101341351	1,0	63 722,76
12	Машина посудомоечная тунельная	2013	4101241539	1,0	429 840,00
13	Машина холодильная моноблочная	2009	1101041020	3,0	101 900,67
14	Миксер Fimar RF IG	2009	1101041021	1,0	10 138,70
15	Миксер КМС Kenwood	2009	1101041022	1,0	16 403,20
16	Мясорубка ТМ-32	2009	1101041023	1,0	19 329,20
17	Овощерезка МПР- 350	2013	4101341544	1,0	28 873,42
18	Пароконвектом. ПКА1	2019	4101242591	1,0	173 488,00
19	Стенд под пароконвектомат	2019	4101242590	1,0	16 960,00
20	Прилавок-витринный холодильный	2009	1101041026	1,0	32 172,79
21	Прилавок горяч напитков	2009	1101041027	1,0	29 992,60
22	Прилавок морозильный	2009	1101041028	1,0	24 830,30
23	Прилавок холодильных закусок	2009	1101041032	1,0	57 765,40
24	Сковорода	1991	1101040227	1,0	4 835,71
25	Смягчитель воды	2013	4101341545;4101341546	2,0	8 955,00

26	Соковыжималка FIMA	2009	1101041033	1,0	20 111,31
27	Стеллаж кухонный	2009	1101061070	1,0	8 151,00
28	Стол для грязной посуды	2013	4101361685	1,0	24 310,00
29	Стол для чистой посуды	2013	4101361686	1,0	12 310,00
30	Стол производственный с бортом СР-3/1200-Н	2009	1101061084	1,0	6 490,00
31	Стол разделочный с бортом СРБ-150/60	2014	4101361774	1,0	5 790,00
32	Стол разделочный СР-3/1500/600-Н	2009	1101061090	1,0	8 216,00
33	Стол разделочный СР-3/1500/600-Н	2009	1101061091	1,0	11 544,00
34	Стол разделочный СР-3/1500/800-Н	2009	1101061092	2,0	23088
35	Стол разделочный СР-3/1500/800-Н	2009	1101061094	1,0	5034,70
36	Стол разделочный СР-3/1200/800	2009	1101061089	1,0	7 836,39
37	Стол разделочный СР-3/950/800	2009	1101061095	1,0	6 626,40
38	Универсальная кухонная машина	2009	1101041035	1,0	85 982,99
39	Шкаф жарочный ШЖЭ	2009	1101041037	1,0	74 799,99
40	Шкаф холодильный ШХ 0,5	2009	1101041042	1,0	34 498,10
41	Шкаф холодильный ШХ-0,8М	2008	1101040652	1,0	32 000,00
42	Шкаф холодильный	1998	1101040209	1,0	11 153,00
43	Шкаф холодильный ШХС-06	2009	1101041041	2,0	71 103,99
			Всего	54	1 704 969,27

**Характеристики помещений, передаваемого в безвозмездное пользование владельцем пользователю адресу ул. Н.Чумичова, 53 а.**

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с тех. паспортом	Площадь помещения соответствие с тех. паспортом, кв. м
1.	лестница	15,0
2.	лестница	10,0
3.	обеденный зал	200,6
4.	мойка	19,8
5.	подсобное	38,6
6.	кухня	38,6
7.	кладовая	5,7
8.	кладовая	7,1
9.	коридор	7,4

10.	водомерный узел	4,7
11.	коридор	2,0
12.	санузел	1,8
13.	подсобное	2,8
14.	кладовая	1,1
15.	коридор	1,6
16.	вентиляционная камера	8,4
17.	электрощитовая	5,6
18.	коридор	4,0
19.	кладовая	10,7
20.	овощной цех	16,6
21.	мясной цех	22,3
22.	холодильная камера	17,6
23.	коридор	16,4
24.	коридор	1,6
25.	коридор	2,2
26.	подсобное	6,2
27.	подсобное	9,7
28.	гардеробная	15,1
29.	санузел	1,8
30.	санузел	2,5
31.	коридор	6,4
32.	подсобное	1,1
33.	коридор	11,3
<b>Итого общая площадь</b>		<b>516,3</b>

**Заказчик**

**МАОУ «ЦО №1»**

Адрес: 308001, г. Белгород,  
ул. Н. Чумичова, д. 53а

ИНН/КПП 3123025917/312301001

р/с 03234643147010002600

к/с 40102810745370000018

Отделение Белгород//УФК по

Белгородской области г. Белгород

БИК 011403102

ОКТМО 14701000

4722-25-07-63

Директор  
МП

Ю.Б. Гребенников



**Исполнитель**

**Исполнитель**

ООО «ФСП»

308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис №12  
тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08

E\_mail fabrika@fsp.ru

krivenkova@fsp31.ru

ИНН 3123453824

КПП 312301001

ОГРН 1193123011729

ОКПО 39345092

Р/с 40702810802070001082

К/с 30101810945250000297

ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА «ФК  
ОТКРЫТИЕ»

БИК 044525297

Директор Д.С. Семикопенко  
МП





## АКТ

### Приема - передачи помещений и оборудования, используемых для приготовления рационов школьного питания адресу ул. Н.Чумичова, 53 а.

«09» января 2023 г.

Настоящим Стороны по договору «О передаче помещений и оборудования, используемых для приготовления рационов школьного питания, в безвозмездное пользование» от 31 декабря 2022 г., заключенному на основании Договора № 80/ЦО1 от 29 августа 2022 г. года, заключенному между МАОУ «ЦО № 1» и ООО «ФСП» на организацию питания обучающихся в период с 01 сентября 2022 г. по 31 декабря 2022 года, подтверждают факт передачи Владельцем/Пользователем в безвозмездное пользование Пользователю/Владельцу:

#### 1.Оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Год выпуска	Инвентарный номер	Кол-во единиц	Балансовая стоимость
1	Ванна моечная ВСМ-1-430-С	2009	1101061045;1101061046; 1101061047;1101061048; 1101061049;	5	22835,95
2	Весы ВТ 8908-200 ув/платформа № 01649	2009	1101061056	1,0	5 841,00
3	Вододиспансер	2011	2101361443	1,0	3 490,00
4	Водосчетчик ВКСМ	2009	2101061237	1,0	5 920,00
5	Вытяжка 50 см	2017	2101362510	1,0	3 390,00
6	Газовый сч G-6	2008	1101040883	1,0	16 246,47
7	Гриль с витриной	2009	1101041008	1,0	21 713,99
8	Зонт вытяжной	2012	4101341481	1,0	17 612,33
9	Картофелечистка МО	2009	1101041012	1,0	21 337,80
10	Камера т/изолированная холодильная	2009	1101041009;1101041010; 1101041011	3,0	118 328,11
11	Машина кухонная универсальная	2001	1101341351	1,0	63 722,76
12	Машина посудомоечная туннельная	2013	4101241539	1,0	429 840,00
13	Машина холодильная моноблочная	2009	1101041020	3,0	101 900,67
14	Миксер Fimar RF IG	2009	1101041021	1,0	10 138,70
15	Миксер КМС Kenwood	2009	1101041022	1,0	16 403,20
16	Мясорубка ТМ-32	2009	1101041023	1,0	19 329,20
17	Овощерезка МПР-350	2013	4101341544	1,0	28 873,42
18	Пароконвектом. ПКА1	2019	4101242591	1,0	173 488,00
19	Стенд под пароконвектомат	2019	4101242590	1,0	16 960,00

20	Прилавок-витринный холодильный	2009	1101041026	1,0	32 172,79
21	Прилавок горяч напитков	2009	1101041027	1,0	29 992,60
22	Прилавок морозильный	2009	1101041028	1,0	24 830,30
23	Прилавок холодильных закусок	2009	1101041032	1,0	57 765,40
24	Сковорода	1991	1101040227	1,0	4 835,71
25	Смягчитель воды	2013	4101341545;4101341546	2,0	8 955,00
26	Соковыжималка FIMA	2009	1101041033	1,0	20 111,31
27	Стеллаж кухонный	2009	1101061070	1,0	8 151,00
28	Стол для грязной посуды	2013	4101361685	1,0	24 310,00
29	Стол для чистой посуды	2013	4101361686	1,0	12 310,00
30	Стол производственный с бортом СР-3/1200-Н	2009	1101061084	1,0	6 490,00
31	Стол разделочный с бортом СРБ-150/60	2014	4101361774	1,0	5 790,00
32	Стол разделочный СР-3/1500/600-Н	2009	1101061090	1,0	8 216,00
33	Стол разделочный СР-3/1500/600-Н	2009	1101061091	1,0	11 544,00
34	Стол разделочный СР-3/1500/800-Н	2009	1101061092	2,0	23088
35	Стол разделочный СР-3/1500/800-Н	2009	1101061094	1,0	5034,70
36	Стол разделочный СР-3/1200/800	2009	1101061089	1,0	7 836,39
37	Стол разделочный СР-3/950/800	2009	1101061095	1,0	6 626,40
38	Универсальная кухонная машина	2009	1101041035	1,0	85 982,99
39	Шкаф жарочный ШЖЭ	2009	1101041037	1,0	74 799,99
40	Шкаф холодильный ШХ 0,5	2009	1101041042	1,0	34 498,10
41	Шкаф холодильный ШХ-0,8М	2008	1101040652	1,0	32 000,00
42	Шкаф холодильный	1998	1101040209	1,0	11 153,00
43	Шкаф холодильный ШХС-06	2009	1101041041	2,0	71 103,99
			Всего	54	1 704 969,27

## 1. Помещения

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с тех. паспортом	Площадь помещения соответствие с тех. паспортом, кв. м
1.	лестница	15,0

2.	лестница	10,0
3.	обеденный зал	200,6
4.	мойка	19,8
5.	подсобное	38,6
6.	кухня	38,6
7.	кладовая	5,7
8.	кладовая	7,1
9.	коридор	7,4
10.	водомерный узел	4,7
11.	коридор	2,0
12.	санузел	1,8
13.	подсобное	2,8
14.	кладовая	1,1
15.	коридор	1,6
16.	вентиляционная камера	8,4
17.	электрощитовая	5,6
18.	коридор	4,0
19.	кладовая	10,7
20.	овощной цех	16,6
21.	мясной цех	22,3
22.	холодильная камера	17,6
23.	коридор	16,4
24.	коридор	1,6
25.	коридор	2,2
26.	подсобное	6,2
27.	подсобное	9,7
28.	гардеробная	15,1
29.	санузел	1,8
30.	санузел	2,5
31.	коридор	6,4
32.	подсобное	1,1
33.	коридор	11,3
<b>Итого общая площадь</b>		<b>516,3</b>

Оборудование находится в исправном/неисправном (указать) состоянии. Пользователь обязуется вернуть Владельцу имущество и оборудование в исправном состоянии после окончания срока оказания услуги по Договору.

Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, один из которых находится у Пользователя, другой - у Владельца.

**Помещения и оборудование передал**

Ю.Б.Гребенников

**Владелец**

**Помещения и оборудование принял**

Д.С.Семикопенко

**Пользователь**



**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**продовольственных товаров и сырья**

№ п/п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Фасовка	Качество соответствует	Ед. изм.	Остаточный срок годности на момент поставки
<b>1</b>	<b>Хлеб и булочные изделия:</b>				
1.1.	Хлеб дарницкий	В уп.	ГОСТ 26983-2015	Кг	не менее 24 часов
1.2.	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки	В уп.	ГОСТ 31805-2018	Кг	не менее 24 часов
1.3.	Изделия булочные	В уп.	ГОСТ 27844-88	Кг	не менее 24 часов
1.4.	Кексы	В уп.	ГОСТ 15052-2014	Кг	не менее 24 часов
1.5.	Кондитерские изделия пряничные	Вес./в уп.	ГОСТ 15810-2014	Кг	не менее 24 часов
1.6.	Кондитерские изделия вафли	Вес./в уп.	ГОСТ 14031-2014	Кг	не менее 24 часов
1.7.	Кондитерские изделия печенье	Вес./в уп.	ГОСТ 24901-2014	Кг	не менее 24 часов
1.8.	Кондитерские изделия зефир	Вес./в уп.	ГОСТ 6441-2014	Кг	не менее 24 часов
1.10.	Кондитерские изделия шоколад	Вес./в уп.	ГОСТ 31721-2012	Кг	не менее 24 часов
1.11.	Кондитерские изделия конфеты	Вес./в уп.	ГОСТ 4570-2014	Кг	не менее 24 часов
1.12.	Лепёшка Диетическая	Вес./в уп.	НТД поставщика	Кг	не менее 24 часов
1.13.	Корж Молочный	Вес./в уп.	НТД поставщика	Кг	не менее 24 часов
<b>2</b>	<b>Мука:</b>				
2.1.	Мука пшеничная, хлебопекарная	Вес.	ГОСТ 26574-2017	Кг	не менее 5 месяцев
2.2.	Крахмал картофельный	Вес.	ГОСТ Р 53876-2010	Кг	не менее 12 месяцев
<b>3</b>	<b>Макаронные изделия:</b>				
3.1.	Изделия макаронные	Вес.	ГОСТ 31743-2017	Кг	не менее 11 месяцев
<b>4</b>	<b>Крупы и бобовые:</b>				
4.1.	Крупа гречневая	Вес.	ГОСТ Р 5550-2021	Кг	не менее 6 месяцев
4.2.	Крупа манная	Вес.	ГОСТ 7022-2019	Кг	не менее 6 месяцев
4.3.	Хлопья овсяные "Геркулес"	Вес.	ГОСТ 21149-93	Кг	не менее 2 месяцев
4.4.	Крупа перловая	Вес.	ГОСТ 5784-60	Кг	не менее 6 месяцев
4.5.	Крупа пшено шлифованное	Вес.	ГОСТ 572-2016	Кг	не менее 6 месяцев
4.6.	Крупа рисовая	Вес.	ГОСТ 6292-93	Кг	не менее 6 месяцев

4.7.	Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»)	Вес.	ГОСТ 276-2021	Кг	не менее 6 месяцев
4.8.	Фасоль продовольственная	Вес.	ГОСТ 7758-75	Кг	не менее 6 месяцев
4.10.	Горох шлифованный	Вес.	ГОСТ 6201-68	Кг	не менее 6 месяцев
<b>5.</b>	<b>Овощи свежие:</b>				
5.1.	Картофель продовольственный	Вес.	ГОСТ 7176-2017	Кг	30-90 суток
5.2.	Свекла столовая свежая	Вес.	ГОСТ 32285-2013	Кг	30-90 суток
5.3.	Морковь столовая свежая	Вес.	ГОСТ 32284-2013	Кг	30-90 суток
5.4.	Капуста белокочанная свежая	Вес.	ГОСТ Р 51809-2001	Кг	20-90 суток
5.5.	Лук репчатый свежий	Вес.	ГОСТ 34306-2017	Кг	30-90 суток
5.6.	Чеснок свежий	Вес.	ГОСТ Р 55909-2013	Кг	90-90 суток
5.7.	Огурцы свежие	Вес.	ГОСТ 33932-2016	Кг	10-15 суток
5.8.	Томаты свежие	Вес.	ГОСТ 34298-2017	Кг	7-14 суток
5.9.	Зелень: - укроп свежий; - петрушка свежая; - лук свежий зеленый	Вес.	ГОСТ 32856-2014 ГОСТ 34212-2017 ГОСТ 34214-2017	Кг	не более 5 суток
5.10.	Полуфабрикаты из картофеля и овощей и смеси из них	Вес.	СТО 39345092-001-2022	Кг	не менее 24 часов
<b>6.</b>	<b>Фрукты свежие:</b>				
6.1.	Яблоки свежие	Вес.	ГОСТ 34314-2017	Кг	30-200 суток
6.2.	Плоды цитрусовых культур	Вес.	ГОСТ 34307-2017	Кг	60-120 суток
6.3.	Груша	Вес.	ГОСТ 21714-76 и/или ГОСТ 21713-76 и/или ГОСТ 33499-2015	Кг	15-90 суток
6.4.	Киви	Вес.	ГОСТ 31823-2012	Кг	<i>Срок хранения киви устанавливает изготовитель в зависимости от условий хранения</i>
6.5.	Бананы свежие	Вес.	ГОСТ Р 51603-2000	Кг	20-60 суток

<b>7.</b>	<b>Фрукты сушеные:</b>				
7.1.	Смесь из сухофруктов	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32896-2014	Кг	не менее 5 месяцев
7.2.	Фрукты сушеные	Вес.	ГОСТ 32896- 2014	Кг	не менее 5 месяцев
7.3.	Виноград сушеный	Вес.	ГОСТ 6882-88	Кг	не менее 5 месяцев
<b>8.</b>	<b>Фрукты и овощи свежемороженые:</b>				
8.1.	Овощи быстрозамороженные и их смеси	Вес.	ГОСТ Р 54683- 2011	Кг	не менее 6 месяцев
8.2.	Фрукты быстрозамороженные	Вес.	ГОСТ 33823- 2016	Кг	не менее 4 месяцев
<b>9.</b>	<b>Консервы плодовоовощные:</b>				
9.1.	Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке (без уксуса, горчицы, хрена, перца острого и других жгучих приправ)	Вес.	ГОСТ 31713- 2012	Кг	не менее 6 месяцев
9.2.	Продукты томатные концентрированные	Вес.	ГОСТ 3343-2017	Кг	не менее 5 месяцев
9.3.	Консервы. Томаты в заливке (без уксуса, горчицы, хрена, перца острого и других жгучих приправ)	Вес.	ГОСТ Р 54648- 2011	Кг	не менее 5 месяцев
9.4.	Овощи соленые квашеные (без уксуса, горчицы, хрена, перца острого и других жгучих приправ)	Вес.	ГОСТ Р 34220- 2017	Кг	не менее 3 суток
9.5.	Икра овощная	Вес.	ГОСТ 2654-2017	Кг	не менее 24 месяцев
9.6.	Консервы из фасоли	Вес.	ГОСТ Р 54679- 2011	Кг	не менее 16 месяцев
9.7.	Консервы овощные. Горошек зеленый	Вес.	ГОСТ 34112- 2017	Кг	не менее 16 месяцев
9.8.	Консервы овощные. Кукуруза сахарная	Вес.	ГОСТ 34114- 2017	Кг	не менее 16 месяцев
9.9.	Фрукты в сиропе	Вес.	ГОСТ 33443- 2015 и/или ТУ производителя	Кг	Не менее 24 месяцев
<b>10.</b>	<b>Мясопродукты:</b>				
10.1.	Мясо. Говядина высококачественная	Вес.	ГОСТ 33818- 2016. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности	Кг	не менее 4 суток



			мяса и мясной продукции"		
10.2.	Субпродукты мясные обработанные (печень, язык, сердце говяжьи)	Вес.	ГОСТ 32244-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 2 месяцев
10.3.	Свинина. Туша и отрубы	Вес.	ГОСТ 32796-2014, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 4 суток
10.4.	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят бройлеров и их части)	Вес.	ГОСТ 31962-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 4 суток
10.5.	Пельмени замороженные	Вес.	ГОСТ 33394-2015 и/ или ТУ производителя	Кг	Не более 4 месяцев
10.6.	Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку	Вес.	ГОСТ 28589-2014	Кг	Не менее 20 месяцев
<b>11.</b>	<b>Рыбопродукты:</b>				
11.1.	Рыба мороженая	Вес.	ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	Кг	не менее 1 месяца
<b>12.</b>	<b>Молоко и молочные продукты:</b>				

12.1.	Молоко питьевое (массовая доля жира 2,5 % - 3,2 %)	1 л	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 4 суток
12.2.	Масло сладко-сливочное, несоленое (жирность не менее 72,5 %)	Вес.	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 10 суток
12.3.	Сметана	0,5 кг	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 5 суток
12.4.	Творог (массовая доля жира 5% - 9%)	Вес.	ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 3 суток
12.5.	Сыры полутвердые (с массовой долей жира от 35 % до 50% без заменителей молочного жира)	Вес.	ГОСТ Р 52686-2006, ГОСТ 32260-2013, НД НД производителя, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и	Кг	не менее 2 месяцев

			молочной продукции"		
12.6.	Молоко питьевое коровье ультрапастеризованное (массовая доля жира 3,2 %)	0,20 л	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 5 месяцев
12.7.	Кефир (массовая доля жира 2,5 % - 3,2 %)	1 л	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 4 суток
12.8.	Консервы молочные Молоко и сливки сгущенные с сахаром	0,37 кг	ГОСТ 31688-2012	Кг	Не менее 18 месяцев
12.9.	Пудинг молочный	0,1 кг	ТУ производителя	шт	не менее 3 месяцев
12.10.	Йогурт молочный	0,1 кг	ТУ производителя/или ГОСТ 31981-2013	шт	не менее 3 месяцев
12.11.	Молочный коктейль	0,2 кг	ТУ производителя	шт.	не менее 4 месяцев
<b>13.</b>	<b>Прочие товары:</b>				
13.1.	Яйцо куриное столовое	Уп.	ГОСТ 31654-2012	шт.	не менее 20 суток
13.2.	Чай	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32573-2013	Кг	не менее 4 месяцев
13.3.	Какао-порошок	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 108-2014	Кг	не менее 4 месяцев
13.4.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	Вес.	ГОСТ Р 54731-2011	Кг	не менее 20 суток
13.5.	Блинчик без начинки замороженные	Вес.	ТУ производителя	Кг	не менее 5 месяцев
13.6.	Блинчики с ягодами замороженные	Вес.	ТУ производителя	Кг	не менее 5 месяцев



13.7.	Блинчики с вареным сгущенным молоком замороженные	Вес.	ТУ производителя, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	Кг	не менее 5 месяцев
13.8.	Вареники с картофелем замороженные	Вес.	ТУ производителя, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	Кг	не менее 5 месяцев
13.9.	Оладьи замороженные	Вес.	ТУ производителя, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	Кг	не менее 5 месяцев
13.10.	Ванилин	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 16599-71, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторо в и технологическ их	Кг	не менее 6 месяцев

			вспомогательных средств"		
13.11.	Желатин пищевой	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 11293-2017	Кг	не менее 18 месяцев
13.12.	Кислота лимонная пищевая	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 908-2004, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторо в и технологическ их вспомогательн ых средств"	Кг	не менее 6 месяцев
13.13.	Соль пищевая йодированная, помол №1	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ Р 51574-2018, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторо в и технологическ их вспомогательн ых средств"	Кг	не менее 6 месяцев
13.14.	Масло подсолнечное	Вес.	ГОСТ 1129- 2013, ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза	Кг	не менее 6 месяцев

			"Технический регламент на масложировую продукцию"		
13.15.	Сухари панировочные	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 28402-89	Кг	не менее 2 месяцев
13.16.	Сахар кристаллический	Вес.	ГОСТ 33222-2015	Кг	не менее 6 месяцев
13.17.	Сахарная пудра	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 33222-2015	Кг	не менее 6 месяцев
13.18.	Напитки кофейные растворимые	Вес.	ГОСТ Р 50364-92	Кг	не менее 3 месяцев
13.19	Макаронные изделия: Вермишель Фунчоза	Вес	ТУ производителя, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	г	Не менее 12 мес
13.20.	Чай цветочный ( каркаде )	Вес.	ТУ 9191-002-40071903-2001	Кг	не менее 3 месяцев

ПРИМЕЧАНИЕ: продовольственные товары и сырье соответствуют требованиям Таможенного союза ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции"

### Заказчик

### Исполнитель

#### Заказчик

**МАОУ «ЦО №1»**  
 Адрес: 308001, г. Белгород,  
 ул. Н. Чумичова, д. 53а  
 ИНН/КПП 3123025917/312301001  
 р/с 03234643147010002600  
 к/с 40102810745370000018  
 Отделение Белгород//УФК по  
 Белгородской области г. Белгород  
 БИК 011403102  
 ОКТМО 14701000  
 4722-25-07-63

Директор  
 МП

Ю.Б. Гребенников



#### Исполнитель

ООО «ФСП»  
 308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис №12  
 тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08  
 E\_mail fabrika@fsp.ru  
 krivenkova@fsp31.ru  
 ИНН 3123453824  
 КПП 312301001  
 ОГРН 1193123011729  
 ОКПО 39345092  
 Р/с 40702810802070001082  
 К/с 30101810945250000297

ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА «ФК  
 ОТКРЫТИЕ»  
 БИК 044525297

Директор  
 МП

Д.С. Семикопенко





**Акт (журнал)  
учета оказанных услуг  
(еженедельный)**

Дата, год, день недели	Приемы пищи	Количество получивших питание	Оценка качества оказанных услуг (соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, соответствие оказываемых услуг условиям договора, замечания заказчика, наличие претензий, при наличии таковых, и отметка об их устранении	Подпись исполнителя	Подпись заказчика
«__»____20__ понедельник	Завтрак				
«__»____20__ вторник	Завтрак				
	Обед				
«__»____20__ среда	завтрак				
	обед				
«__»____20__ четверг	завтрак				
	Обед				
«__»____20__ пятница	завтрак				
	Обед				

« <u>  </u> » <u>  </u> 20 <u>  </u> суббота	завтрак				
	Обед				
ИТОГО: завтрак					
ИТОГО : обед					

### Заказчик

#### МАОУ «ЦО №1»

Адрес: 308001, г. Белгород,  
ул. Н. Чумичова, д. 53а  
ИНН/КПП 3123025917/312301001  
р/с 03234643147010002600  
к/с 40102810745370000018  
Отделение Белгород//УФК по  
Белгородской области г. Белгород  
БИК 011403102  
ОКТМО 14701000  
(4722)-25-07-63

### Исполнитель

#### Исполнитель

ООО «ФСП»  
308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис  
№12  
тел. (4722) 20-10-05, 22-77-08  
E\_mail fabrika@fsp.ru  
krivenkova@fsp31.ru  
ИНН 3123453824  
КПП 312301001  
ОГРН 1193123011729  
ОКПО 39345092  
Р/с 40702810802070001082  
К/с 30101810945250000297  
ФИЛИАЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПАО БАНКА  
«ФК ОТКРЫТИЕ»  
БИК 044525297

Директор  
МП



Ю.Б. Гребенников

Директор



Д.С. Семикопенко

ФОРМА

Акт

сдачи-приемки оказанных услуг за \_\_\_\_\_ (указать период)

Заказчик, МАОУ «ЦО № 1», в лице директора Гребенникова Ю.Б., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Исполнитель \_\_\_\_\_ в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава с \_\_\_\_\_ другой стороны, в соответствии с условиями договора № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_ года на оказание услуг по организации питания обучающихся МБОУ \_\_\_\_\_ № составили настоящий

Акт о нижеследующем:

Исполнителем в \_\_\_\_\_ года оказаны следующие услуги по организации питания:

1. Завтрак

- 1.1. Количество завтраков приготовленных в режиме 5 дней - \_\_\_\_\_ ед.  
1.2. Количество завтраков приготовленных в режиме 6 дней - \_\_\_\_\_ ед.  
1.3. Количество завтраков приготовленных за отчетный месяц - \_\_\_\_\_ ед.  
1.4. Стоимость всех завтраков, приготовленных за отчетный месяц - \_\_\_\_\_ руб.

2. Обед.

- 2.1. Количество обедов, приготовленных в режиме 5 дней - \_\_\_\_\_ ед.  
2.2. Количество обедов, приготовленных в режиме 6 дней - \_\_\_\_\_ ед.  
2.3. Количество обедов, приготовленных за отчетный месяц - \_\_\_\_\_ ед.  
2.4. Стоимость всех обедов, приготовленных за отчетный месяц - \_\_\_\_\_ руб.

3. Общая стоимость всех приготовленных завтраков и обедов за отчетный месяц - \_\_\_\_\_ руб.

4. Общее количество претензий за отчетный месяц по качеству, срокам и объему оказанных услуг - \_\_\_\_\_.

Если претензий не было, то в акте указать - «нет».

Услуги принял:  
Заказчик: \_\_\_\_\_  
(подпись)

М.п.



Услуги сдал:

Исполнитель: \_\_\_\_\_  
(подпись)

М.п.

