

**Договор на оказание услуг по организации здорового горячего питания обучающихся в МБОУ НШДС №2,
в рамках муниципальной программы «Развитие образования»**

«31» августа 2021 года

№629544

город-курорт Кисловодск

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Начальная школа - детский сад №2» города-курорта Кисловодска (МБОУ НШДС №2) именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Потаповой Людмилы Анатольевны, действующей на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Группа Компаний Фьюжен Менеджмент», именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, в лице Генерального директора Милова Александра Николаевича, действующего на основании Устава с другой стороны, именуемые в дальнейшем совместно «Стороны», в целях обеспечения муниципальных нужд, заключили настоящий Договор через электронный магазин ОТС –маркет, регламентируясь п.5 ч.1 ст.93 №44-ФЗ, у единственного поставщика, о нижеследующем:

1. Предмет Договора.

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях.

1.2. Услуги оказываются Исполнителем по месту нахождения Заказчика. Местонахождение Заказчика: г. Кисловодск, ул. Ленинградская, 22

1.3. Оказание услуг включает в себя:

1.3.1. Закупка и доставка Исполнителем продуктов питания до места оказания услуг;

1.3.2. Хранение продуктов питания;

1.3. Оказание услуг включает в себя:

1.3.1. Закупка и доставка Исполнителем продуктов питания до места оказания услуг;

1.3.2. Хранение продуктов питания;

1.3.3. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню).

1.3.4. Ежедневное составление меню раскладок для питания детей в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню;

1.3.5. Приготовление блюд для реализации учащимся в соответствии с меню-раскладкой и технологическими картами;

1.3.6. Проведение бракеража готовой продукции;

1.3.7. Раздача готовых блюд детям;

1.4. Объем оказанных услуг определяется с учетом количества питающихся, количества дней питания.

1.5. Услуги по настоящему Договору считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

1.6. При исполнении настоящего Договора (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд») по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными.

1.7. Приготовление пищи исполнителем осуществляется ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

1.8. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим договором порядке.

2. Цена Договора и порядок оплаты.

2.1. Цена настоящего Договора определяется исходя из количества и стоимости одной услуги:

МБОУ НШДС2					
Наименование услуги	Количество учащихся	Количество дней	Количество услуг	Цена услуги (руб.)	Стоимость услуги (руб.)
Одноразовое горячее питание 1-4 классы	160	60	9 600	61,70	592 320,00
Итого на сумму:					
НДС не облагается в соответствии с пп.5 п.2 ст.149 НК РФ					

и включает в себя расходы, связанные с оказанием услуг по настоящему Договору, в том числе, стоимость продуктов питания, расходы на приготовление пищи, на доставку продуктов питания до места нахождения Заказчика и другие расходы, связанные с надлежащим исполнением настоящего Договора.

2.2. Цена Договора является твердой, определяется на весь срок исполнения Договора, и не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случаев, предусмотренных пунктами 2.10 и 2.11 Договора.

2.3. Валютой для установления цены Договора и расчетов с Исполнителем является рубль Российской

Федерации.

2.4. Источник финансирования Договора: *средства краевого и местного бюджета города-курорта Кисловодска 2021 года.*

2.5. Заказчик оплачивает Исполнителю фактически оказанные услуги ежемесячно в следующем порядке:

- за услуги, оказанные с 1 по 15 число каждого месяца - до 30 числа указанного месяца;

- за услуги, оказанные с 16 по 30 (31) число каждого месяца - до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

2.6. Исполнитель два раза в месяц не позднее 20-го числа отчетного месяца и 10-го числа месяца, следующего за отчетным, выставляет Заказчику счет с указанием в нем реквизитов настоящего Договора (номер и дата) и представляет акт об оказанных услугах.

Заказчиком к акту об оказанных услугах прилагается акт экспертизы с указанием цены товара (работы, услуги), в соответствии с договором за отчетный период, указанный в акте об оказанных услугах, а также копии ежедневных актов экспертиз.

2.7. Стороны должны осуществлять ежемесячно сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

2.8. Оплата по настоящему Договору осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании выставленного Исполнителем счета с указанием в нем реквизитов настоящего Договора (номер и дата), акта об оказанных услугах, подписанного Сторонами по настоящему Договору. Днем оплаты считается день списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.9. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренного Договором объема Услуг, качества оказываемых Услуг и иных условий исполнения Договора.

2.10. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить предусмотренный Договором объем услуг не более чем на 10% (десять процентов). При этом по соглашению Сторон допускается изменение цены Договора пропорционально дополнительному объему услуг, исходя из установленной в Договоре цены единицы услуг, но не более чем на 10% (десять процентов) цены Договора.

2.11. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе уменьшить предусмотренный Договором объем услуг не более чем на 10% (десять процентов). При этом Заказчик обязан уменьшить цену Договора пропорционально уменьшению объема услуг, исходя из установленной в Договоре цены единицы услуг, но не более чем на 10% (десять процентов) цены Договора.

2.12. В случае если настоящий Договор будет заключен с физическим лицом, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой настоящего Договора.

2.13. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном предоставлении исполнителю сведений о количестве питающихся обучающихся.

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

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 9.00 и передан исполнителю не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

3.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю документы, указанные в п. 3.1.1 настоящего договора.

3.1.3. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим договором.

3.1.4. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

3.1.5. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему договору подписать предоставленный исполнителем Акт приема-передачи оказанных услуг.

3.1.6. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

3.2. Заказчик имеет право:

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

3.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания Акта приема-передачи оказанных услуг и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

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

3.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего договора.

3.2.5. Осуществлять контроль за правильным хранением запаса продуктов питания исполнителем.

3.2.6.3.2.6. В целях уменьшения рисков осложнения эпидемиологической ситуации, строго соблюдать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы пищеблока: осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока (проветривание, дезинфекция помещений, обеззараживание воздушной среды, инвентаря, посуды), а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены (ношение масок, перчаток). Утвердить графики дезинфекции обеденных столов, обеденных приборов и посуды.

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

3.2.8. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

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

3.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором, привлекать независимых экспертов.

3.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

3.2.12. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

3.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного договором, осуществить оплату выполненных исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего договора.

3.3. Исполнитель имеет право:

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

3.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по договору.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему договору в порядке и на условиях, установленных настоящим договором. Оказать услуги надлежащим образом в соответствии с условиями настоящего Договора, требованиями нормативных правовых актов в сфере организации питания, в сроки, предусмотренные п. 6.1. настоящего Договора. Услуги в части приготовления пищи подлежат оказанию Исполнителем лично и своими силами.

3.4.2. Поставляемые продукты должны быть сертифицированы в соответствии нормами Технического Регламента Таможенного Союза о безопасности пищевой продукции. **Пищевые продукты, которые не подлежат обязательной сертификации, должны иметь декларацию соответствия нормам технического регламента, подтверждающую качество продукции и её соответствие требованиям безопасности.**

3.4.3. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

3.4.4. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации. В день вступления в силу настоящего Договора:

- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок Заказчика (далее – работники Исполнителя), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания учащихся Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, а также о работнике Исполнителя, ответственном за участие в бракеражной комиссии Заказчика.

3.4.5. Исполнитель обязуется вести следующий пакет документов в соответствии с правилами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- Журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- калькуляции цен на блюда по меню;
- ежедневное меню, меню-требования;
- технологические карты;
- приходные документы на приобретение продуктов;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о

сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работ;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;
- проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания, установленные на предприятиях общественного питания.

3.4.6. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учётом её пищевой ценности (приложения №11, СанПиНа 2.3/2.4.3590-20)

3.4.7. Меню допускается корректировать с учётом пункта 8.1.5. СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

3.4.8. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

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

3.4.10. Ежедневно перед началом работы персонала медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в « Гигиенический журнал» в соответствии с утвержденной формой СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 на бумажном или электронном носителе.

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

3.4.12. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной, хранить отдельно от рабочей одежды;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

при посещении туалета снимать рабочую одежду и головной убор в специально отведенном месте, либо надевать сверху халаты после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3.4.13. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

3.4.14. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

3.4.15. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья обучающихся, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.4.16. Ежедневно, в обеденном зале вывешивать утвержденное директором образовательного учреждения меню, содержащее информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур.

3.4.17. Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

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

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

3.4.21. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок Заказчика представителям Заказчика, а также контролирующих государственных и муниципальных органов для проведения проверки за соблюдением условий Договора в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания учащихся Заказчика, а также качества оказания услуг по настоящему Договору.

3.5. Стороны обязуются:

3.5.1. Заключить с Заказчиком договор на право безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным на пищеблоке Заказчика) согласно перечню помещений и оборудования, подлежащих передаче Исполнителю, утвержденного Приложением №4 к настоящему Договору, на срок действия настоящего Договора в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания учащихся Заказчика.

3.5.2. В день фактической передачи помещений и оборудования оформить путем его подписания акт приема – передачи помещений и оборудования, переданных Заказчиком во временное безвозмездное пользование Исполнителю.

3.5.3. Доукомплектовывать пищеблок недостающим для оказания услуг оборудованием и инвентарём.

3.5.4. Использовать переданное Заказчиком имущество и оборудование исключительно для оказания услуг Заказчику.

3.5.7. Производить за свой счет ремонт переданного Заказчиком оборудования и инвентаря.

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

3.5.9. Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более 2 рабочих дней необходимую информацию для отчетов по организации питания учащихся Заказчика, ведения мониторинга организации питания учащихся, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе сведения об основных потребительских свойствах товаров, используемых при оказании услуг.

3.5.10. Во избежание срыва питания учащихся Заказчика обеспечить хранение 3-дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик.

3.6. Исполнитель имеет право:

3.6.1. Исполнитель вправе запрашивать у Заказчика всю необходимую информацию, касающуюся исполнения Договора.

3.6.2. Требовать от заказчика оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями Договора.

3.7. Заказчик обязан:

3.7.1. В день вступления в силу настоящего Договора:

- подписать с Исполнителем договор на право безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным на пищеблоке Заказчика) согласно перечню, установленному Приложением № 4 к настоящему Договору, на срок действия настоящего Договора в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания учащихся

3.7.2. В день фактической передачи помещений и оборудования оформить путем его подписания акт приема – передачи помещений и оборудования, переданных Заказчиком во временное безвозмездное пользование Исполнителю.

3.7.3. Осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении работников Исполнителя;

3.7.4. Производить оплату оказанных услуг Исполнителю в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

3.7.5. Осуществлять за свой счет капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей), поддерживать санитарное состояние производственных, складских и административно-бытовых помещений и всех коммуникаций в пищеблоке школы: водоснабжение, электроснабжение, канализацию, вентиляцию.

3.7.6. Оснастить помещение пищеблока, столовой охранно-пожарной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственных помещениях столовой, одновременно с общей охраной помещений Заказчика.

3.7.8. Предоставлять Исполнителю необходимую информацию, касающуюся исполнения Договора;

3.7.9. Ежедневно принимать участие в работе бракеражной комиссии;

3.7.10. Предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем услуг по Договору.

3.7.11. Организовать информационную работу среди родителей о необходимости организованного горячего питания учащихся Заказчика с целью сохранения здоровья.

3.7.12. Осуществлять анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей по ассортименту и качеству оказания услуг, результаты которого доводить до сведения Исполнителя в письменной форме.

3.7.13. Назначить ответственного за организацию питания учащихся в столовой, в том числе, за ведение учета фактически питающихся учащихся.

3.7.14. С целью проведения систематического контроля в течение 3 рабочих дней с момента заключения настоящего Договора утвердить план проверок соблюдения Исполнителем требований настоящего Договора и санитарного законодательства в сфере организации питания учащихся.

3.7.15. Осуществлять ежедневный и систематический контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя:

3.7.16. При необходимости, для проведения проверки привлечь компетентные организации (Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому краю, а также иные организации).

3.7.17. Осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока.

3.7.18. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега. Места разгрузки должны быть оснащены навесами, предохраняющими товар от воздействия атмосферных осадков.

4. Порядок приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется путем подписания акта об оказанных услугах.

4.2. Для проверки оказанных Исполнителем Услуг, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик обязан провести экспертизу. 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 Федеральным законом № 44-ФЗ.

Экспертиза оказанных услуг осуществляется ежедневно путем составления акта экспертизы оказания услуги по исполнению договора. В процессе экспертизы сверяется количество, качество поставленного товара с содержанием первичных документов, определяется соответствие поставленных товаров требуемым потребностям в них. Экспертиза результатов заносится в акт, подписывается Заказчиком и всеми членами приёмочной комиссии.

Акт экспертизы составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подписывается Заказчиком и всеми членами приёмочной комиссии, ответственными за проведение экспертизы в учреждении Заказчика, медицинским работником (в случае установления некачественного оказания Исполнителем услуг) и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания воспитанников Заказчика.

4.3. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Договором, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- перечень имущества Заказчика, его стоимость (при причинении вреда имуществу Заказчика);
- сроки устранения недостатков, а в случае причинения вреда имуществу Заказчика – сроки его ремонта либо замены за счет Исполнителя;
- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Договором.

4.4. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, руководителем Заказчика и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания учащихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания учащихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий настоящего Договора, отраженных в акте.

4.5. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение 1 рабочего дня с момента его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путем его вручения Исполнителю.

4.6. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 1 (одного) рабочего дня обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказанных услугах для принятия Заказчиком услуг. В случае, если при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов, и (или) при проведении бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов выявлены недостатки в продовольственном сырье или пищевых продуктах, Исполнитель обязан произвести замену указанных продуктов на аналогичные в течение 3 часов с момента получения акта выявленных недостатков.

4.7. При возникновении разногласий в оценке соответствия пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, требованиям по качеству, указанным в настоящем Договоре, Стороны вправе привлекать для проверки качества независимых экспертов. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, при наличии между Сторонами спора относительно качества пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, расходы на их проведение несет Исполнитель. При проведении Исполнителем или Заказчиком лабораторных исследований (в аккредитованной в

овленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, и установлении факта несоответствия продукции требованиям качества, безопасности или пищевой ценности Исполнитель полностью возмещает Заказчику все убытки, понесенные им в результате поставки некачественной продукции.

5. Ответственность Сторон

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

5.2. 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). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней *ключевой* ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

5.4. Пени 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 контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены договора (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

(размер штрафа определяется в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

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

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

5.7. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, начисляется пеня 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.

5.8. 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).

5.9. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему договору и от возмещения убытков, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему договору.

5.10. 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.

5.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

5.12. Исполнитель несет ответственность за качество и количество оказываемой услуги.

5.13. Заказчик не несет ответственность за несвоевременную оплату оказываемой услуги, связанную с несвоевременным финансированием из бюджета города-курорта Кисловодска.

5.14. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору.

5.15. Исполнитель несет ответственность за качественное и своевременное оказание услуг, в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду услуг, действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

5.16. Исполнитель несет ответственность за рациональное использование коммунальных услуг (водоснабжение, электроснабжение и др.);

5.17. Исполнитель несет ответственность за бережную эксплуатацию технологического, холодильного, весоизмерительного оборудования, кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды, переданных ему Заказчиком в безвозмездное пользование на время действия Договора, а также в случае поломки Исполнитель производит ремонт за счет собственных средств.

6. Срок действия Договора

6.1. Срок оказания услуг: с **01.09.2021** по **30.12.2021**г. включительно, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, с 8-00 до 16-00 часов. Исполнитель оказывает услуги в течение всего срока действия настоящего Договора, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантинном, чрезвычайными ситуациями, а также по иным причинам.

6.2. Договор распространяется на отношение сторон со дня заключения Договора по **31.12.2021**г. и вступает в силу со дня его подписания сторонами и действует до полного выполнения сторонами своих обязательств по настоящему Договору, а по гарантийным обязательствам и взаиморасчетам между сторонами – до фактического исполнения обязательств. Истечение срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение обязательств по настоящему Договору.

7. Действие непреодолимой силы

7.1. Стороны, не исполнившие или ненадлежащим образом исполнившие обязательства по настоящему Договору, освобождаются от ответственности, если докажут, что надлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему Договору соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

7.2. Каждая из Сторон обязана письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее 2 рабочих дней с начала их действия.

7.3. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязанности по настоящему Договору на наступление названных обстоятельств.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Все споры или разногласия, возникшие между Сторонами по настоящему Договору, и в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними и/или с соблюдением досудебного претензионного порядка. Срок официального ответа на претензию – 3 календарных дня с момента ее получения.

8.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ставропольского края (либо в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством РФ в случае, если Исполнителем является физическое лицо).

9. Порядок расторжения Договора

9.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке;

- в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

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

9.2.1. При существенном нарушении условий Договора Исполнителем:

9.2.1.1. В случае просрочки оказания Услуг, устранения недостатков Услуги более чем на 3 дня.

9.2.2. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

9.3. Расторжение Договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

9.4. Расторжение Договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. В случае расторжения настоящего Договора по соглашению Сторон Стороны подписывают акт сверки расчетов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения Договора до момента его расторжения, а также объем Услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

10. Заключительные положения

10.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Договором, регулируются действующим законодательством.

10.2. Стороны при изменении наименования, местонахождения, юридического адреса, банковских и иных реквизитов, или реорганизации обязаны не позднее 2 (двух) рабочих дней с даты осуществления таких изменений письменно сообщать друг другу о таких изменениях.

10.3. Неисполнение стороной обязательства, предусмотренного п. 10.2. настоящего Договора, лишает ее права

таться на неисполнение или ненадлежащее исполнение другой стороной обязательств, связанных с осуществлением расчетов по настоящему Договору, направлением другой стороне предусмотренных настоящим договором документов и уведомлений.

10.4. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя.

10.5. К настоящему Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1: Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение №2: Справочная информация о пищевых продуктах

Приложение №3: Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

Приложение №4: Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче Исполнителю.

12. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон:

Заказчик:

МБОУ НШДС №2

г. Кисловодск, ул. Ленинградская, 22

ИНН 2628034407

КПП 262801001

р/с 03231643077150002100

к/с 40102810345370000013

Бик 010702101

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА

РОССИИ //УФК ПО Ставропольскому краю

г. Ставрополь

Директор МБОУ НШДС №2

«Исполнитель»:

ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

Адрес: 117218, г. Москва, ул. Б. Черёмушкинская, д. 34,

2 этаж, помещение М206

Тел.: +7 (495) 432-2999, факс +7 (495) 432-2999

e-mail: info@fusion-mng.ru

ОГРН 1107746410683 ИНН 7733734245, КПП 772701001

Банковские реквизиты: р/сч 40702810212010483516

Филиал «Корпоративный» ПАО «Совкомбанк»,

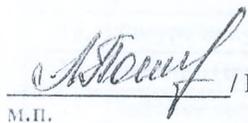
г. Москва

к/сч 30101810445250000360 БИК 044525360

ОКПО 66472255, ОКТМО 45397000000,

ОКФС 16, ОКОПФ 12300

Генеральный директор



/ Потимова М.А.

М.П.



М.П.

/ Милов А.Н.

Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для
приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные ¹ , в т.ч. томат-шоре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9%м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар ²	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

- соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.
- в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке(белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010

38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	ПОВИДЛО	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017

77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль,	ГОСТ 32366-2013
-----	--	-----------------

	горбуша, кета, нерка, семга, форель)	
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей переннозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче Исполнителю

Наименование, технические характеристики и адрес помещений	Балансовая стоимость помещений, в рублях	Площадь передаваемых помещений, кв. м.
Нежилое помещение, 2 этажное здания расположенное по адресу: город-курорт Кисловодск, ул. Ленинградская, д. 22, номера помещений по техническому паспорту здания № 1-52;1-42	19186560	104

Инвентарный Номер Имушества	Наименование движимого имущества в рублях	Балансовая стоимость движимого имущества в рублях	Количество, шт.
ВА0000001043	Картофелечитка МОК-150	23000	1
ВА0000001046	Котел КПЭМ-100	73200	1
ВА0000001045	Мармит 1-х блюд	24000	1
ВА0000001044	Мармит 2-х блюд	33000	1
ВА0000001047	Плита эл. 6-ти комф. стандартная	44200	1
ВА0000001042	Универсальная кухонная машина	31200	1
ВА0000001141	ВК Wкотел		1
ВА0000001364	Весы РН-6Ц13У		1
ВА0000001363	Весы РН-6Ц13У		1
ВА0000001081	Ванна моечная ВВ 1/553-6/6		1
ВА0000001082	Ванна моечная ВВ 1/553-6/6		1
ВА0000001354	Весы ВТ 8908-100		1
ВА0000001108	Механически –измельчительная машина		1
ВА0000000997	Плита Эл. ПЭМ-2,02		1
ВА0000000009	Стол кондитерский СКБ-1500x800		1
ВА0000001046	Стол производственный ПРПС-10/6		1
ВА0000001369	Стол разделочный СР-3/950		1
ВА0000001376	Стол разделочный СР-3/950		1
ВА0000000820	Холодильный шкаф «Бирюса» 18С		1
ВА0000000813	Холодильный шкаф ШХ-0,7		1
ВА0000000814	Холодильный шкаф ШХ-1,4		1
ВА0000001803	Шкаф пекарский ЭШ-3К		1
ВА0000000951	Электронагревательный прибор ЛЭП 6ЖШ		1
ВА0000001822	Кастрюля 16л. Нерж.		1

Подписи Сторон:

«Заказчик»:

МБОУ НШДС №2
г. Кисловодск, ул. Ленинградская, 22
ИНН 2628034407
КПП 262801001
р/с 03231643077150002100
к/с 40102810345370000013
Бик 010702101
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА
РОССИИ //УФК ПО Ставропольскому краю
г. Ставрополь

Директор МБОУ НШДС №2

М.П.



«Исполнитель»:

ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»
Адрес: 117218, г. Москва, ул. Б. Черёмушкинская,
д. 34,
2 этаж, помещение М206
Тел.: +7 (495) 432-2999, факс +7 (495) 432-2999
e-mail: info@fusion-mng.ru
ОГРН 1107746410683 ИНН 7733734245. КПП
772701001
Банковские реквизиты: р/сч
40702810212010483516
Филиал «Корпоративный» ПАО «Совкомбанк»,
г. Москва
к/сч 30101810445250000360 БИК 044525360
ОКПО 66472255, ОКТМО 45397000000,
ОКФС 16, ОКОПФ 12300

Генеральный директор

М.П.

