

РТС

## КОНТРАКТ № 2025.8476

оказание услуг по организации горячего питания для учащихся 1-11 классов

МБОУ СОШ №26 в январе-мае 2025 года

п. Ясная Поляна

«11» января 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 26» Предгорного муниципального округа Ставропольского края (сокращенное наименование МБОУ СОШ № 26), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Хаустова Дмитрия Олеговича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Общество с ограниченной ответственностью «Верона», в лице директора Синнер Владислава Андреевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», совместно именуемые «Стороны», в соответствии с п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона № 44-ФЗ от 05 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Распоряжения Правительства Ставропольского края от 19.10.2017г. №308-рп «Об автоматизации закупок товаров, работ, услуг малого объема для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на основании результатов определения подрядчика путем проведения закупки через электронный магазин «РТС-тендер», заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. «Заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательства на оказание по организации горячего питания для обучающихся общеобразовательной организации своими силами (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1 к контракту) и согласно примерному меню (приложение № 4 к контракту), являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. 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). Условия оказания услуги, требования к качеству услуги перечислены в разделе 6 контракта.

1.3. Исполнитель еженедельно составляет и согласовывает с Заказчиком меню для питания учащихся в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню (приложение № 4 к контракту);

1.4. Приготовление пищи Исполнителем осуществляется ежедневно (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантинном, чрезвычайными ситуациями, а также по иным причинам).

1.5. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке.

### 2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет 243716 (двести сорок три тысячи семьсот шестнадцать) рублей 80 копеек, указанная сумма не облагается НДС в соответствии с п. \_\_\_\_ ст. \_\_\_\_ Налогового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 07.08.2000, № 32, ст. 3340) (далее - НК России) (письмо (уведомление), каким налоговым органом выдано, когда, № \_\_\_\_).

Начальная (максимальная) цена контракта составляет 243716 (двести сорок три тысячи семьсот шестнадцать) рублей 80 копеек.

Цена контракта включает в себя все расходы исполнителя, связанные с оказанием услуг (в

*Агаф*

706.070202.201711406-11.044.226

том числе стоимость продуктов питания, услуги и вознаграждение обслуживающего персонала, затраты на доставку, страхование, уплату налогов, таможенных пошлин (при необходимости), сборов и других обязательных платежей, а также вознаграждение исполнителя.

Цена Контракта является твердой, определяется на весь срок исполнения Контракта и не подлежит изменению, за исключением случаев, установленных Федеральным законом о контрактной системе и иным действующим законодательством Российской Федерации.

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

2.2. Источник финансирования: средства федерального бюджета, бюджета Ставропольского края, бюджета Предгорного муниципального округа Ставропольского края на 2023 г.

2.3. Оплата оказанных услуг осуществляется в пределах цены Контракта, в сроки и в размерах, которые установлены Контрактом, и фактически оказанных Исполнителем услуг.

2.4. Оплата оказанных услуг осуществляется Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 (семи) рабочих дней, с даты подписания Заказчиком документа о приемке, предусмотренного частью 7 статьи 94 Федерального закона о контрактной системе.

### 3. Срок и место оказания услуги

3.1. Срок оказания услуг: с 09 января 2025 года по 26 мая 2025 года.

График питания: 1 раз в день с понедельника по пятницу (за исключением суббот, воскресений и праздничных дней) в учебное время: завтрак - с 09:00 до 12:00, обед - с 14:00 до 16:00.

3.2. Место оказания услуг: 357372, Ставропольский край, Предгорный район, п. Ясная Поляна, ул. Спортивная, д.27.

3.3. Категория учащихся, получающих горячее питание: учащиеся 1-11 классов.

### 4. Взаимодействие сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Предоставить исполнителю сведения о количестве питающихся учащихся.

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 8 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего контракта.

4.1.3. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.1.4. 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.

4.1.5. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему контракту подписать документы по приемке.

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

4.1.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в

ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.1.8. На основании пункта 11 части 1 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ (ред. от 24.04.2020) "О защите конкуренции" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020) предоставить Исполнителю помещение, оборудование, имущество пищеблока, и заключить договор безвозмездного пользования с возмещением коммунальных платежей.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. 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.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания документов по приемке и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

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

4.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

4.2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

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

4.2.8. 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.

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

4.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

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

4.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату выполненных исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом VII настоящего контракта.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему контракту в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.3.2. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.

4.3.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.3.4. 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.

4.3.5. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.3.6. Обеспечивать своими силами и за свой счет наличие оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Осуществлять за свой счет ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

4.3.7. Вести следующий пакет документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- технологические карты;
- ежедневное меню,
- 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, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

4.3.8. 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.

4.3.9. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

4.3.10. 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. На персонал, привлекаемый к оказанию услуги, Исполнитель обязан предъявить справки об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям.

4.3.11. 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.

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

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

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;  
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;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

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

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

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

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Также в случае осложнения эпидемиологической ситуации, введения повышенного риска распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV), а также других инфекций, необходимо:

- организовать входной фильтр (измерение температуры тела персонала, при обнаружении повышенной температуры тела направлять домой и осуществлять дальнейший контроль вызова врача для оказания первичной медицинской помощи на дому);

- проводить профилактическую дезинфекцию помещений, с включением мер личной гигиены, использованием масок для защиты органов дыхания, частым мытьем рук с мылом или обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;

- проводить санитарно-просветительскую работу среди сотрудников по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) с использованием всех доступных форм и средств;

- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;

- организовать обеззараживание воздуха бактерицидными лампами и/или устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (автономные или встроенные в систему вентиляции ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа – рециркуляторы);

- на период осложнения эпидемиологической ситуации рекомендовать сотрудникам ограничить выезды за пределы Ставропольского края, Российской Федерации и не планировать организованные поездки группами;

4.3.14. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.3.15. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья обучающихся, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, технических регламентах, санитарно-эпидемиологических требованиях.

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

4.3.17. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники

безопасности и охраны труда.

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

4.3.19. Производить за свой счет ремонт оборудования и инвентаря, переданного по договору безвозмездного пользования Заказчиком.

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

4.3.21. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.3.22. Обеспечить контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуги горячего питания, качества приготовленных блюд в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

4.4. Исполнитель имеет право:

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

4.4.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.5. Заказчик предоставляет Исполнителю помещения, оборудование и имущество пищеблока для организации горячего питания, принадлежащие ему на праве оперативного управления, по договору безвозмездного пользования имуществом, на срок выполнения услуги с оплатой исполнителем коммунальных услуг и текущего ремонта используемых помещений и оборудования.

## 5. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

5.1. Заказчик приказом назначает ответственное лицо для приемки, оказываемой исполнителем услуги.

5.2. Ответственное лицо ежедневно обязано осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены заказчиком исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуги незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта.

5.3. Исполнитель не позднее 1 (одного) рабочего дня с даты завершения оказания услуг, предоставляет заказчику 2 (два) экземпляра Акта приема-передачи оказанных услуг, а также счет и счет-фактуру оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. Заказчик в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты завершения оказания услуг обязан провести экспертизу результатов оказанной услуги и, в случае отсутствия оснований, препятствующих приемке оказанной услуги, и отсутствия замечаний к Акту приема-передачи оказанных услуг, подписать в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы и вернуть исполнителю Акт приема-передачи оказанной услуги, либо в случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы, отклонений, препятствующих приемке оказанной услуги, направить исполнителю отказ от приемки оказанной услуги с изложением причин отказа и выявленных недостатков. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты поступления письменного отказа заказчика, либо направить заказчику отказ от устранения выявленных недостатков с изложением причин отказа. Повторное рассмотрение документов осуществляется в порядке, определенном в настоящем пункте.

5.5. В случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы оказанной услуги, нарушений требований настоящего контракта, не препятствующих приемке оказанной услуги и такие нарушения устранены исполнителем, заказчик подписывает Акт приема-передачи оказанной услуги, и направляет его исполнителю.

5.6. Устранение недостатков осуществляется исполнителем в полном объеме в течение 1

(одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования.

Устранение недостатков осуществляется за счет исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по контракту.

5.7. Фактом подтверждения исполнения обязательств исполнителем по контракту считается подписание заказчиком, без замечаний к объему оказанной услуги, Акта приема-передачи оказанных услуг, оформленного в установленном порядке.

## **6. Обеспечение исполнения контракта**

6.1. Обеспечение исполнения Контракта не требуется.

## **7. Ответственность сторон**

7.1. Стороны, несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта. Исполнитель по требованию Заказчика в согласованный срок устраняет своими силами и за свой счет недостатки, допущенные Исполнителем и выявленные в результате сдачи-приемки оказанных услуг, в случае, если не докажет отсутствие своей вины.

7.2. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

7.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

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

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление от 30 августа 2017 г. № 1042) и составляет:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

7.7. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Федерального закона о контрактной системе, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в пункте 7.4 настоящего Контракта.

7.8. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.9. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Contractом срока исполнения обязательства.

7.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Постановлением от 30 августа 2017 г. № 1042 и составляет:

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

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

7.11. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Contractу.

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, не может превышать цену Contractа.

7.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, не может превышать цену Contractа.

7.14. В случае расторжения настоящего Contractа в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Contractа другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Contractа.

7.15. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Постановлением от 30 августа 2017 г. № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

## **8. Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим Contractом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.



8.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 10 дней с даты их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

8.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

8.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

## **9. Конфиденциальность**

9.1. Право раскрывать содержание Контракта, публиковать в открытой печати, а также предоставлять информацию о ходе его исполнения, полученных результатах другим лицам принадлежит Заказчику.

## **10. Срок действия Контракта, срок исполнения Контракта, изменение условий контракта**

10.1. Срок действия контракта: с момента заключения контракта по 31 декабря 2025 г.

10.2. Срок исполнения контракта: с 09 января 2025 г. по 26 мая 2025 г., а в части исполнения обязательств, оставшихся неисполненными на момент окончания срока действия контракта – до полного его исполнения.

10.3. Окончание срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от ответственности за нарушение условий вышеуказанного Контракта, допущенных в период срока его действия, и не прекращает обязательств Сторон.

10.4. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом о контрактной системе.

10.5. Все изменения и дополнения к Контракту оформляются письменно, в виде дополнительных соглашений, подписываются каждой из Сторон и являются неотъемлемой частью Контракта.

## **11. Расторжение Контракта, односторонний отказ от исполнения контракта**

11.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

11.2. Стороны обязаны урегулировать все вопросы по взаимным расчетам до момента расторжения настоящего Контракта по соглашению Сторон.

11.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

- нарушения Исполнителем конечных сроков оказания услуг;
- несоответствия результата оказанных услуг требованиям законодательства Российской Федерации;
- несоответствия результата оказанных услуг требованиям, предусмотренным техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 2).

Заказчик также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

- а) Исполнитель и оказываемые услуги перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Федеральным

законом о контрактной системе предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Федерального закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару;

б) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

11.5. Исполнитель вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта в случае, если:

- Заказчиком неоднократно (не менее двух раз) нарушены сроки оплаты услуг;

- Заказчиком неоднократно (не менее двух раз) отказано в приемке оказанных услуг без направления Исполнителю мотивированного отказа от подписания документа о приемке.

Исполнитель также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.6. Расторжение настоящего Контракта в случае одностороннего отказа от исполнения одной из его Сторон осуществляется с соблюдением требований статьи 95 Федерального закона о контрактной системе.

## 12. Прочие условия

12.1. Контракт заключен в форме электронного документа, в порядке, предусмотренном Федеральным законом о контрактной системе.

12.1.1. После заключения Контракта в форме электронного документа Стороны вправе изготовить и подписать копии Контракта в письменной форме на бумажном носителе, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12.2. В части отношений между Сторонами, неурегулированной положениями Контракта, применяется законодательство Российской Федерации.

12.3. Стороны установили, что обмен документами может производиться путем направления электронных образов документов (переведенных в электронную форму с помощью средств сканирования копий документов) по электронной почте, факсимильной связи. При этом полученные Стороной копии документов будут иметь силу до момента предоставления оригиналов документов.

В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

12.4. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. Во всем ином, не урегулированном в настоящем Контракте, Стороны будут руководствоваться нормами законодательства Российской Федерации.

12.5.1. Ответственное должностное лицо Заказчика: заместитель директора по АХЧ Грицак Наталья Александровна.

12.6. Приложения, указанные в настоящем Контракте и являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация.

Приложение № 2 – Техническое задание.

Приложение № 3 – Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32.

Приложение № 4 – примерное меню.

Приложение № 5 – проект договора безвозмездного пользования помещениями.

### ХIII. Место нахождения, реквизиты и подписи сторон:

#### ЗАКАЗЧИК:

Полное наименование: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 26» Предгорного муниципального округа Ставропольского края

Сокращенно: МБОУ СОШ № 26

Юридический адрес: 357372, Ставропольский край, Предгорный район, пос. Ясная Поляна, Спортивная, 27

Фактический адрес: 357372, Ставропольский край, Предгорный район, пос. Ясная Поляна, Спортивная, 27

ОГРН: 1022600963208

ИНН: 2618010615 / КПП 261801001

кор/с: 40102810345370000013 отделение

Ставрополь банка России/УФК по

Ставропольскому краю город Ставрополь

БИК 010702101

Казначейский счет бюджетного учреждения

р/с: 03234643075480002100

Эл. почта: [26obr@mail.ru](mailto:26obr@mail.ru)

Директор:  (Д.О. Хаустов)



#### ПОСТАВЩИК:

Полное наименование: Общество с ограниченной ответственностью «Верона»

Сокращенно: ООО «Верона»

Юридический адрес: 357350, Ставропольский край, Предгорный район, ст. Ессентукская, ул. Юцкий пер., д. 1

Фактический адрес: 357350, Ставропольский край, Предгорный район, ст. Ессентукская, Юцкий пер., д. 1

ОГРН: 1212600012525

ИНН: 2618024801 КПП: 261801001

кор/с: 30101810907020000615

Ставропольское отделение №5230 ПАО

Сбербанк

р/с: 40702810660100024724

БИК: 040702615

E-mail: [Verona260@yandex.ru](mailto:Verona260@yandex.ru)

тел. 8(928)357-36-63

Директор:  (В.А. Синнер)



СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена единицу НДС, коп.	за без руб.	Сумма без НДС, руб. коп.
	Оказание услуги по организации горячего питания учащимся 1-11 классов	лето-день	3040	80,17		243716,80
Итого: 243716,80 рубля (двести сорок три тысячи семьсот шестнадцать рублей 80 коп.)						

ЗАКАЗЧИК

Директор:

  
(Д.О. Хаустов)



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Руководитель:

  
(В.А. Свиннер)



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Категория учащихся, получающих горячее питание: учащиеся 1-11 классов.

График питания: График питания: 1 раз в день с понедельника по пятницу (за исключением суббот, воскресений и праздничных дней) в учебное время: завтрак - с 09:00 до 12:00, обед - с 14:00 до 16:00.

Питание учащихся производится согласно двухнедельного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся:

- обучающиеся в 1 смену получают горячее питание согласно меню (завтраки);

- обучающиеся во 2 смену получают горячее питание согласно меню (обеда);

Примерное меню, разработанное 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) (в отдельном вложении)

Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

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

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

«СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01, 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

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

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 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», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Наличие необходимого оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Исполнитель осуществляет своими силами и за свой счет, в том числе ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

Исполнитель обеспечивает достаточным штатом квалифицированных работников и организывает повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обеспечивает надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.

#### Технология приготовления пищи:

- В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

- Требования к результатам оказанных услуг:

- Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона (приложение № 5 к контракту).

- Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

- Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника заказчика и/или уполномоченных лиц заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

- Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

- При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже  $75\text{ C}^0$ , вторые блюда и гарниры – не ниже  $65\text{ C}^0$ , холодные блюда и напитки – не выше  $14\text{ C}^0$ . Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

- Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценка органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре  $+2 - +6\text{ C}^0$ .

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

ЗАКАЗЧИК

Директор:

 (Д.О. Хаустов)



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Руководитель:

 (В.А. Синнер)



Пищевые продукты,  
которые не допускаются в питании детей в целях  
предотвращения возникновения и распространения инфекционных  
и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии  
с приложением 6 к САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-  
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).



29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Директор

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №26 (Д.О. Хаустов)



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Руководитель

ООО «Верона» (В.А. Синнер)



Приложение № 4  
к контракту  
№ 2025.8476 от «11» января 2025 г.

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(прилагается отдельным файлом)

**ЗАКАЗЧИК**  
Директор  
 (Д.О. Хаустов)



**ИСПОЛНИТЕЛЬ**  
Руководитель  
 (В.А. Синнер)



Приложение № 5  
к контракту  
№ 2025.8476 от «11» января 2025 г.

Проект договора безвозмездного пользования помещениями  
(прилагается отдельным файлом)

ЗАКАЗЧИК.  
Директор: \_\_\_\_\_  
(Д.О. Хаустов)



ИСПОЛНИТЕЛЬ  
Руководитель: \_\_\_\_\_  
(В.А. Синнер)

