

Контракт № 04/2025
на оказание услуги столовых

(ИКЗ № 252666403929266790100100010000000323)

Гор. Екатеринбург

« 23 » сентября 2025 г.

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургская школа №7, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ключковой Светланы Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель СЫРОПЯТОВА АЛЬФИРА САХИЕВНА, именуем__ в дальнейшем «Исполнитель», в лице СЫРОПЯТОВОЙ АЛЬФИРЫ САХИЕВНЫ (ИНН 591800411394) , действующего на основании Свидетельства ОГРН от 24.01.2011г. № 311591802400029, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок пункт 5, часть 1, статья 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика (приложение № 1) оказание услуги столовой (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептов и картотек технологических карт на готовые блюда разработанными для предприятий общественного питания Министерство торговли СССР (сборник рецептов блюд) - (приложение № 4), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика и условиями контракта (приложение № 1).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с заданием Заказчика, 10-дневным меню разработанным Исполнителем.

1.4. С Исполнителем будет заключен договор аренды помещений и возмещения расходов на потребленные коммунальные услуги в предоставленном помещении. Размер компенсаций будет определен расчетным путем по фактически отпущенным ресурсам пропорционально занимаемым площадям, по показаниям приборов учета, с подтверждением расчетов за коммунальные услуги, представленными на основании счетов тепло-, водо- и энергоснабжающих предприятий.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (цена услуг) составляет: **599 786,03** рублей (Пятьсот девяносто девять тысяч семьсот восемьдесят шесть рублей 03 копейки), цена контракта НДС не облагается.

Аванс не предусмотрен.

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

2.2. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг составляет не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком документа о приемке исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде на основании акта, счета, *счета-фактуры (при наличии)* согласно приложения № 3 к контракту-Образец акта оказанных услуг, отчета по питанию с указанием энергетической и пищевой ценности блюд и изделий (меню-раскладка).

2.4. Датой оплаты Контракта Стороны считают дату списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта может быть изменена по соглашению Сторон.

3.Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «01» сентября 2025 года, окончание: «30» сентября 2025 г. включительно.

Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных и каникулярных дней, а также в связи с карантином).

3.2. По соглашению сторон допускается изменение срока исполнения контракта, или цены контракта, или цены единицы товара, работы, услуги, если при его исполнении в связи с распространением новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV, а также в иных случаях, установленных Правительством Российской Федерации, возникли независящие от сторон контракта обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения.

3.3. Место оказания услуг: 620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Щорса,107

4. Права Сторон

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика и контракта (приложение № 1).

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

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

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

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

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

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

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

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

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

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

5.1.3. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.4. принять оказанные услуги.

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

5.1.6. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях возникновения препятствующих оказанию услуг обстоятельств, зависящих от заказчика.

5.1.7. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды.

5.1.8. Назначить в течение 2-х дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

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

5.1.10. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.2.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.2.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.2.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.2.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.2.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.2.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.2.10. До начала оказания услуг Согласно п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласовать с Заказчиком согласованное примерное меню на период не менее двух недель (10 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 4), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации», с учетом указанных выше Правил;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. п. 6.13 Правил);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

В течение 5 рабочих дней с момента заключения Контракта согласовать с Заказчиком 10 дневное меню (приложение № 4), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства.

В случае несогласования с Заказчиком (10 дневного) меню Заказчик вправе расторгнуть контракт.

5.2.11. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.12. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

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

5.2.13.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

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

5.2.13.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

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

5.2.15. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

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

5.2.17. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.18. Укомплектовать столовую посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

Назначить в течение 2-х дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.19. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.20. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению. **Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта до начала оказания услуг в письменном виде без предварительного запроса Заказчика.**

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

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

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

5.2.24. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2.25. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.26. Вести журналы согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

5.2.27. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

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

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

5.2.30. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.31. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

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

5.2.33. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Контрактом, а также Заданием Заказчика (приложение № 1).

5.2.34. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.35. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

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

5.2.37. Для оборудования пищеблока и персонала в период неблагополучной эпидемиологической ситуации по новой коронавирусной инфекции предусмотреть мероприятия для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия:

- обеспечить наличие запаса кожных антисептиков для обработки рук работников при входе в организацию, в обеденный зал;
- обеспечить наличие запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки поверхностей (дверных ручек, столов, стульев, раковин для мытья рук, витрин);
- комплектование контактными и бесконтактными термометрами для проведения ежедневного измерения температуры тела работников;
- обеспечить персонал запасом средств для индивидуальной защиты органов дыхания

(одноразовых масок) исходя из потребности их смены каждые 3 часа;

5.2.38. Назначить в течение 2 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.3. Требования к персоналу пищеблока.

5.3.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение.

Список работников, с обязательным предоставлением медицинских книжек и прививочных сертификатов до начала оказания, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.3.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке;

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра.

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта до начала оказания услуг в письменном виде без предварительного запроса Заказчика.

6. Качество используемых продуктов питания, документы

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

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

6.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (приложение № 1).

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

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

6.6. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с

положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

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

6.8. Документы на продукты питания:

6.8.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, иные документы.

6.8.2. На каждую партию продуктов питания Исполнитель передает на момент поставки продуктов питания Заказчику документы, необходимые для учета приобретаемых продуктов питания (счет, счет-фактуру (товарные накладные по форме ТОРГ-12 («универсальный передаточный документ»)).

7. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

7.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

7.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

8.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его

приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

8.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десять) рабочих дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделе 15 Контракта.

8.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке, спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

9. Условия и порядок расторжения контракта

9.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе, Гражданским кодексом Российской Федерации.

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

Заказчик вправе отказаться от исполнения Контракта в одностороннем порядке в случае непредоставления документов, подтверждающих факт оказанной услуги согласно контракта, а также в иных случаях, установленных гражданским законодательством.

Если Заказчиком проведена экспертиза поставленного товара, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы поставленного товара, оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10. Срок действия Контракта

10.1. Контракт действует с 01 сентября по 30 сентября 2025 г., а в части осуществления расчетов по Контракту и ответственности Сторон - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контракта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела контракта. Каналы уведомления о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела официальный сайт (при наличии). Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего

раздела: официальный сайт www.szn-ural.ru. 2 Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела контракта, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

11.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела контракта.

11.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в судебном порядке.

11.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

12. Прочие условия

12.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

12.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

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

12.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

12.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

12.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

12.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.8. К Контракту прилагаются:

Приложение №1: Описание объекта закупки

Приложение №2: Образец акта оказанных услуг

Приложение №3: Примерное меню

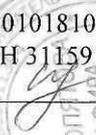
17. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»

Адрес места нахождения:
Свердловская область, 620144, г. Екатеринбург,
ул. Щорса, д. 107
ИНН/КПП 6664039292 / 667901001
Реквизиты: Казначейский счет
03224643650000006200
Единый казначейский счет 40102810645370000054
Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской
области г. Екатеринбург
л/с 21012911230, 20012911230
БИК 016577551
ОГРН 1026605767066
ОКПО 44641763
ОКАТО 65401390000
ОКТМО 65701000001
ОКВЭД 85.13
ИНН лица 662700928441
Директор  Ключкова С.Н.



ИП Сыропятова Альфира Сахиевна

Адрес места нахождения:
618960, Пермский край, г. Лысьва
ул. Проспект Победы, д. 103
Адрес для почтовых отправлений:
618960, Пермский край, г. Лысьва
ул. Проспект Победы, д. 103
Телефон (факс): (34249) 3-65-61
89082719801
Адрес электронной почты:
syropyatova.00@mail.ru
Реквизиты получателя:
ИНН 591800411394
р/с 40802810449770039267
Волго-Вятский ПАО Сбербанк
БИК 042202603
к/с 30101810900000000603
ОГРН 311591802400029
 /А.С.Сыропятова



(Описание объекта закупки)

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг: 620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул.Щорса,107

Место приготовления пищи, помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу: 620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул.Щорса,107

1.2. Сроки оказания услуг: 01.09.2025-30.09.2025 гг.

1.3. Объем оказываемых услуг:

Услуга оказывается 5 дней (кроме выходных, праздничных и каникулярных дней, обстоятельств непреодолимой силы) в неделю для обучающихся.

Расчет количества услуг: количество обучающихся – (1-4 класс: 45 человек*22 к/д) + (5-10 класс: 75 человек*22 к/д) = количество закупаемых услуг 2640 дето/дней

Количество посадочных мест в обеденном зале – 42

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется.

Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за один день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 12:00 часов текущего дня.

№	Наименование вара, работы, услуги, ходящих в объект закупки	Основные рактистики акупаемого вара, работ, услуг	Единица мерения	Количество	Стоимо 1 дето- дня	Стоимость питания		Стоимость Областной бюджет	Стоимость Федеральный бюджет
						Областно бюджет	Федераль бюджет		
1	2	3	4	5		6	7	8	9
1	Услуги столовых, ГРУ 56.29.20.000- 00000002	Двухразовое вание (завтрак и обед) чающихся 1-4 класс	Дето-день	801	259,55	181,40	78,15	145 301,40	62 598,15
2	Услуги столовых, РУ 56.29.20.000- 000002	Двухразовое вание (завтрак и обед) чающихся 5- 10 класс	Дето- день	1412	277,54	277,54	0,00	391 886,48	0,00

Итого: 599 786,03 рублей (Пятьсот девяносто девять тысяч семьсот восемьдесят шесть рублей 03 копейки), цена контракта НДС не облагается.

1.4. Время обслуживания групп детей по утверждённому графику

№ п/п питания	Периодичность питания	Обучающиеся
1	завтрак	7.55 до 10.10**
2	обед	11.50 до 14.00**

ухразовое горячее питание
График обслуживания групп детей необходимо согласовать с руководителем
ОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»
Возможны изменения во времени проведения приемов пищи

1.5. Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню. Согласование замены продукта производится за день до замены в виде письменного обращения.

2. Требования к оказанию услуг, их качеству

2.1. Функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики объекта закупки

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;

- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.

Во всех случаях, когда в настоящем описании объекта закупки имеются ссылки на конкретные стандарты и нормы, которым должны соответствовать оказываемые услуги, применяются положения последнего выпущенного или пересмотренного издания соответствующих действующих стандартов и норм, если иное специально не предусмотрено в настоящих документах. В случае утраты отдельными документами нормативной силы к моменту начала или в процессе

оказания услуг, такие документы будут иметь рекомендательный характер в части, не противоречащей действующим к такому моменту нормативным актам.

2.4. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

2.5. Исполнитель обязан обеспечить уборку помещений пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей и работников образовательных учреждений необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

3. Требования к безопасности оказываемых услуг.

3.1. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

3.4. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями.

3.6. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

3.7. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

3.8. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

3.9. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

3.10. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

3.11. Исполнитель обязан Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: в соответствии с программой производственного контроля согласованной с Заказчиком.

3.12. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

4. Требования к качественным и количественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания

Масса порций блюд для обучающихся различного возраста.

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или другое блюдо (допускается комбинация разных блюд трапа, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд трапа)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток безалкогольный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты (поштучно)	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 11 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800

Приложение № 2
к Контракту № 04/2025
от «23» сентября 2025 года

Акт № _____

О приемке оказанных услуг (завтрак) в ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»
в период с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

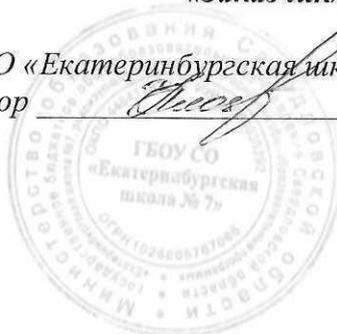
Группа питания	Количество (чел.)	кол-во дней	Стоимость продуктов питания и услуг одну персону в день для приготовления питания, (руб.)		Общая сумма стоимости продуктов питания, услуг для приготовления питания, (руб.)		дополнительные расходы организации, предоставляющей питание (руб.)	общая сумма организации питания, (руб.)
					Всего,	в т. ч.		
4 классы								
9 классы								
ЕГО:								

«Исполнитель»



(Сыропятова А.С.)

«Заказчик»



ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»
Директор

(Клочкова С.Н.)

Акт № _____

О приемке оказанных услуг (обед) в ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»
в период с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20-__ г.

Группа питания	Количество (чел.)	Количество дней	Стоимость продуктов питания и услуг одну персону в день для приготовления питания, (руб.)		Общая сумма стоимости продуктов питания, услуг для приготовления питания, (руб.)		Накладные расходы организации, предоставляющей питание (руб.)	Общая сумма по организации питания, (руб.)
					Всего, в т. ч.			
1-4 классы								
5-10 классы								
ВСЕГО:								

«Исполнитель»



(Сыропятова А.С.)

«Заказчик»

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»

Директор



(Клочкова С.Н.)

**Меню прилагается к контракту после заключения в течении 3 рабочих дней после
согласования с Заказчиком**

Примерное 10-дневное меню для организации школьного питания

Для _____
_ ДЕНЬ

№	Наименование блюд	выход	химический состав			Эн.цен. калл.					минеральные вещества			
			Б	Ж	У		И	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Вид приема пищи													
	того за конкретный прием пищи:													



«Заказчик»

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»
Директор _____ Ключкова С.Н.

