

## Договор №1

на оказание услуг по организации и обеспечению питанием детей и подростков, отдыхающих и оздоравливаемых в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

г.Серов

« 15 » мая 2026 г.

(место заключения контракта)

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 19**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Душко Михаила Николаевича (ИНН 663203566546), действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Седышев Владимир Игоревич**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Седышева Владимира Игоревича (ИНН 662332090750), действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 66 №005312290 от 24.08.2006г., вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, на основании *п.5, ч.1, ст.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 договор, именуемый в дальнейшем «договор», о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по **организации и обеспечению питанием детей и подростков, отдыхающих и оздоравливаемых в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей** по адресу: г. Серов, ул. Красногвардейская д. 11 (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным «Исполнителем», 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. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, разработанным Исполнителем, утвержденным Заказчиком, рассчитанным не менее чем на 14 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей.

1.3. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.4. Услуга оказывается с 27.05.2026г. по 30.06.2026г.

1.5. ИКЗ 263663201552466800100100020000000244

### 2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора составляет **328 473 рублей 00 копеек** (Триста двадцать восемь тысяч четыреста семьдесят три рубля 00 копеек), без НДС (далее - цена договора).

*Аванс не предусмотрен.*

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

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. Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. договора.

## 2.2. Источник финансирования:

- 247 829 руб. 93 коп. (Двести сорок семь тысяч восемьсот двадцать девять рублей 93 копейки) за счет средств бюджета Серовского муниципального округа, выделенные на иные цели (Мероприятие по обеспечению организации отдыха детей в каникулярное время, включая мероприятия по обеспечению безопасности их жизни и здоровья по КБК 906 0709 08 2 01 4 5600 244 77);

-30 058 руб. 38 коп. (Тридцать тысяч пятьдесят восемь рублей 38 копеек) за счет средств бюджета Серовского муниципального округа, выделенные на иные цели (Городские оздоровительные лагеря с дневным пребыванием детей в каникулярное время по КБК 906 0709 08 2 11 S 5600 244 7701);

- 50 584 руб. 69 коп. (Пятьдесят тысяч пятьсот восемьдесят четыре рубля 69 копеек) за счет средств по приносящей доход деятельности (собственные доходы).

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

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 10 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке услуги (акта выполненных работ или УПД).

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

2.5. Цена договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных договором объема услуг и иных условий исполнения договора.

2.6. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором объема услуги Стороны договора обязаны уменьшить цену договора, исходя из цены единицы услуги.

2.7. В течение 3 (трех) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 3 (трех) дней с даты его получения.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по договору, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

## 3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: 27.05.2026 года, окончание: 30.06.2026 г.

3.2. Место оказания услуг: Свердловская обл., г. Серов, ул. Красногвардейская, д. 11.

3.3. Отчетный период: до 30.06.2026г.

## 4. Права Сторон

### 4.1. Заказчик по договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а



также своевременного устранения выявленных недостатков.

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

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 договору 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 договору обязан:**

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

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

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 договора.

5.1.5. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на основании [договора безвозмездного пользования](#).

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

5.1.7. Назначить в течение 3 дней с момента заключения договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору 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.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

#### **5.2. Исполнитель по договору обязан:**

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



5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 3 дней с момента заключения договора в следующем порядке:

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»).

- примерное меню должно быть разработано на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

- На период летнего отдыха и оздоровления нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся;

- в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

- В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

5.2.3. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций, а также с соблюдением температурного режима подачи блюд и изделий.

5.2.4. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой ответственным лицом.

Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее: Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного производства, витаминизированные напитки. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемой инструкцией непосредственно перед раздачей. При приготовлении блюд используется только йодированная соль.

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

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

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

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

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

5.2.7. 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.

5.2.8. Организовать питьевой режим бутилированной водой с предоставлением документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной воды установленным требованиям ТР ЕАЭС 044/2017 допускается использование кипяченой воды при условии соблюдения установленных санитарных норм и правил.

5.2.9. 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



пищевых блоков в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.10. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми санитарными нормами и правилами.

5.2.11. Своими силами осуществлять сервировку столов.

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

5.2.13. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной 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.

5.2.14. 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).

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

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

5.2.17. 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.

5.2.18. 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).

5.2.19. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных 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 в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

5.2.20. 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.

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

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

5.2.23. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде, а так же производить дератизацию, дезинсекцию и другие санитарно-эпидемиологические мероприятия.

5.2.24. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов, возникающих в процессе производства, с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил своими силами и за свой счет, плату за негативное воздействие на окружающую среду

5.2.25. Обеспечивать использование производственных помещений *и иного имущества* только для предоставления услуги по организации питания.

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

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

5.2.28. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по договору.

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

5.2.30. Назначить в течение 3 дней с момента заключения договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору 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.

5.2.31. Заказчик совместно с Исполнителем производит снятие бракеража каждой партии приготовленных блюд бракеражной комиссией лагеря с дневным пребыванием детей в составе:

- начальника лагеря с дневным пребыванием детей: [Марченко Татьяна Олеговна](#)
- медицинский сотрудник ГАУЗ Свердловской области «Серовская городская больница»;
- представитель пищеблока обслуживающей организации - Исполнителя: заведующий

производством,

с занесением результатов бракеража в Журнал бракеража готовой продукции в соответствии с формой, установленной в приложении №4 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

## **6. Качество используемых продуктов питания, документы**

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в *упаковке (тапе)*, 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. Остаточный срок годности продуктов питания 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 (5) дней с 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»).

## **7. Приемка продуктов питания**

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключаящие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. *Продукты питания должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: г. Серов, ул. Красногвардейская д.11.*

7.3. Поставленные Исполнителем продукты питания должны быть им осмотрены в день поставки.

7.4. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 договора.

7.5. В случае выявления недостатков и несоответствий продуктов питания условиям договора Заказчик вправе отказаться от приемки продуктов питания полностью или частично или приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

7.6. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.5. договора.

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 3 (трех) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 7.5. договора заменить продукты питания надлежащего качества.



7.8. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 договора. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3 часов с момента уведомления.

В течение 3 (трех) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.9. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе *предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания.*

7.10. Приемка продуктов питания после устранения выше указанных недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в настоящем разделе.

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

7.12. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении договора с Исполнителем.

## **8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг**

8.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 договора.

8.2. В течение 7 (семи) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в договоре и Задании Заказчика (приложение № 1), и оформить ее результат либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (*результатов отдельного этапа*) исполнения договора может создать приемочную комиссию, которая состоит из 5 человек.

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

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

- безвозмездного устранения недостатков в течение 3 (трех) дней;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

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

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



8.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.6 договора, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по договору, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

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

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

## **9. Ответственность сторон**

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

9.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором.

Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – постановление № 1042-ПП РФ от 30.08.2017), в размере:

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);

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

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей,

что составляет 1000,00 руб.

9.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях



неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

9.6. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

9.7. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов и рассчитывается как процент цены договора или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора в размере:

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

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

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

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

0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей,

что составляет \_\_\_\_\_ рублей.

9.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей,

что составляет 3 284,73 руб.

9.9 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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);

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



100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей, что составляет \_1000\_ руб.

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

9.11. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения договора, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

9.12. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами п.1 ст. 313 и ст. 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

9.13. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из оплаты по договору, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);

- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

В случае удовлетворения Исполнителем требования об уплате неустойки (штрафа, пени), Заказчик, руководствуясь ст. 313 Гражданского кодекса Российской Федерации, перечисляет неустойку в доход бюджета Свердловской области.

Перечисление неустойки (штрафа, пени) в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации производится Заказчиком платежным документом с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями договора.

9.14. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по договору.

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

9.16. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

9.17. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по договору.

## **10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по договору, 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 договора обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по договору, 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.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне договора, не выполнившей свои обязательства по договору.



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

10.5. 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.

## 11. Порядок разрешения споров

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

11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

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

## 12. Условия и порядок расторжения договора

12.1. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Гражданским кодексом Российской Федерации.

12.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора 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 принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора 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.

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

12.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в случае, если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый Товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому Товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии



поставляемого Товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в единой информационной системе.

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

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

12.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в договоре, а также телеграммой, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

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

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

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



12.7. Расторжение договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме.

В случае расторжения договора по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему договору, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителю за фактически исполненные обязательства по настоящему договору.

12.8. Требование о расторжении договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть договор либо неполучения ответа в течение 5 дней с даты получения предложения о расторжении договора.

### **13. Срок действия договора**

13.1. Договор вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по [30.06.2026 г.](#)

### **14. Антикоррупционная оговорка**

14.1. При исполнении своих обязательств по договору 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 договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

14.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, 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 договора.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела договора, 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.

14.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела договора 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 договора.

14.4. 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 договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий договор в судебном порядке.

14.5. 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.

### **15. Прочие условия**

15.1. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.



15.2. 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 договоре.

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

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

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

15.6. Изменения договора по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются *в письменном виде* путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к договору.

15.7. Во всем остальном, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

15.8. К договору прилагаются:

- 1) Приложение № 1 – Задание Заказчика (Описание объекта закупки);
- 2) Приложение № 2 – Стоимость услуг

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

МБОУ СОШ №19  
ИНН 6632015524 КПП 668001001  
624992, Свердловская обл., г. Серов  
ул. Красногвардейская, 11  
телефон 834385 64074 эл.почта sokrat19@mail.ru  
Расчетный счет 03234643655490006200 в  
ОКЦ №1 УГУ БАНКА России//УФК по  
Свердловской области, г. Екатеринбург  
Корреспондентский счет 40102810645370000054  
БИК 016577551  
л/с 21906002110, 23906002110  
директор  
должность

\_\_\_\_\_ Душко М.Н.

м.п.

ИП Седышев В.И.  
ИНН 662332090750  
ОГРНИП 306962323600010  
622042 Свердловская область,  
г. Нижний Тагил, ул. Победы, д.51 кв.172  
Телефон: 79045428530  
эл.почта: vsedyshev@bk.ru  
р/с 40802810016540016474  
УРАЛЬСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК г.  
Екатеринбург  
БИК 046577674  
к/с 30101810500000000674

\_\_\_\_\_ Седышев В.И.

м.п.



## Задание Заказчика Описание объекта закупки

### 1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

#### 1.1. Место оказания услуг:

- помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу: Свердловская область, г. Серов, ул. Красногвардейская, д. 11

#### 1.2. Сроки оказания услуг: с 27.05.2026г. по 30.06.2026г.

#### 1.3. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Категория питающихся	Количество (чел.)
1	дети и подростки, отдыхающие и оздоравливаемые в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей	50

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

Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю

#### 1.4. График приема пищи:

Категория питающихся	Категория дней питания	Завтрак, обед
дети и подростки, отдыхающие и оздоравливаемые в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей	Выходные дни	воскресенье
	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница, суббота	9.00 по 9.30 13.00 по 13.30

**1.5. Требования к примерному меню** (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

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

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.

В примерном меню, с учетом возраста обучающихся, должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Набор продуктов питания, используемых для организации горячего питания, должен соответствовать рекомендуемым среднесуточным наборам пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, указанных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

Распределение в процентном отношении потребления  
пищевых веществ и энергии по приемам пищи

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	обед	35%
	полдник	15%
Итого		70%



Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

## 2. Общие требования к оказанию услуг, их качеству

**2.1.** Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2012 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 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 2.3.2.2868-11 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;



- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями);

- СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

- ТР ТС 005/2011. «О безопасности упаковки», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. «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 на масложировую продукцию», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 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 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 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;

- Технический регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- ТР ТС 007/2011. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- [Постановление АСМО № 254 от 05.02.2026 «Об обеспечении проведения оздоровительной кампании на территории Серовского муниципального округа в 2026 году» \(с изменениями\)](#).

**2.2.** Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

**2.3.** Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

**2.4.** При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

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

### **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.

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

**3.12.** Требования к качественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания указаны в приложении №1 к техническому заданию. Качественные характеристики иных продуктов, используемых при оказании услуги питания, должны соответствовать требованиям настоящего пункта технического задания.

#### **4. Требования к транспортировке продуктов:**

**4.1.** Поставка осуществляется автотранспортом в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», статьи 17 ТР ТС 021/2011. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**4.2.** В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

**4.3.** Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

**4.4.** Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

**4.5.** Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

#### **5. Требования к персоналу пищеблока.**

**5.1.** Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.



Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

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

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия договора.

№ п/п	Должность (специальность)	Требования к персоналу	Минимальное количество работников
<b>МБОУ СОШ №19</b>			
1	Заведующий производством (шеф-повар)	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование среднее профессиональное со стажем работы в отрасли не менее 3-х лет,	1
2	Повар	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование среднее профессиональное (3 -5 разряд квалификации по специальности повар) без требований к стажу	1
3	Кухонный работник, мойщик посуды, уборщик	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование среднее без требований к стажу	1

#### **6. Требования к качественным характеристикам товаров, используемых для уборки:**

Используемые на объектах заказчика химические средства, предназначенные для уборки должны иметь сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения (регистрационное удостоверение Минздравсоцразвития России на дезинфекционное средство, в котором указана область применения средства; - сертификат соответствия; - инструкцию по применению дезсредства, утвержденную в соответствующем порядке).

Требования к качественным характеристикам части товаров, используемых при уборке, указаны в приложении №2 к техническому заданию. Качественные характеристики иных товаров, используемых при уборке должны соответствовать требованиям настоящего пункта технического задания.



## Требования к качественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821- 2022
5.	бананы свежие	<a href="#">ГОСТ 35258-2025</a>
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 5550-2021
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-2022



40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784- 2022
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 34254-2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340-2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2021
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье	ГОСТ 28499-2014



	(без консервантов) в ассортименте	
84.	слива свежая	ГОСТ 32286-2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-2020
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-2022
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801-2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019



## Требования к качественным характеристикам части товаров, используемых при уборке

№ п/п	Наименование товара	Требования к качественным характеристикам
1	Моющее средство для пола нейтральное	Предназначено для ежедневного ухода за моющимися поверхностями. Подходит для синтетических и виниловых покрытий, поверхностей из линолеума, дерева, паркета, ламината, бетона, облицовочной плитки, стекла, гранита и мрамора. Обладает умеренным пенообразованием и имеет возможность применяться не только для ручной мойки, но и в поломоечных машинах, моющих пылесосах. Не требует смывания, не оставляет разводов, не разрушает защитный слой поверхности. Не раздражает кожу рук.
2	Полироль с эффектом очистки	Предназначен для очистки, полировки и защиты металлических поверхностей. Основное предназначение: очистка и удаление загрязнений, ржавчины, следов коррозии, окислов. Полирует и создает защитный слой на поверхности металла, благодаря чему происходит дальнейшая защита металла от коррозии. Безопасен и пригоден для использования в зонах приготовления пищи.
3	Средство моющее универсальное	Моющее средство предназначено для удаления жировых и масляных загрязнений, характерных для пищевой промышленности, а также остатков нефтепродуктов различными способами: ручная мойка, мойка с применением пеногенератора. Применяется для мытья поверхностей (нержавеющей стали, деревянных и окрашенных поверхностей, стекла, пластика, керамики, мрамора, гранита), всех видов посуды, тары, емкостей, стен, полов, наружного мытья технологического и кухонного оборудования. Обладает хорошим пенообразованием и моющими свойствами. Не повреждает поверхность обрабатываемых изделий. Эффективно в воде любой жесткости. Средство не горюче, пожаробезопасно, стабильно в воде и на воздухе, биоразлагаемо.
4	Гель для очищения сантехники и кафеля	Предназначен для очищения сантехники, хромированных поверхностей, нержавеющей стали, кафеля, раковин, ванны, душевых кабин и унитаза. Очищает стойкие и застарелые загрязнения, известковые отложения, мыльный налет, ржавчину, следы от капель воды и ввешуююся грязь. Не оставляет царапин и разводов. Обладает антибактериальным действием.
5	Концентрированное средство для удаления жиромасляных загрязнений	Средство предназначено для удаления жира, белковых, масляных загрязнений при ручной мойке. Средство применяется для мойки полов и стен в столовых помещениях. Средство удаляет все пищевые загрязнения, образует обильную пену. Средство биоразлагаемо. Не обладает аллергическим и кожно-раздражающим действием
6	Дезинфицирующее средство широкого спектра действия	Представляет собой быстродействующий безопасный очиститель широкого спектра применения. Обладает очищающим, обеззараживающим, противогрибковым и противовирусным действием. Дезодорирует, дезинфицирует, уничтожает грибки и вирусы, удаляет плесень, санирует, и препятствует распространению вирусных и бактериальных заболеваний (грипп, ОРЗ, и других). Безопасен для поверхностей. Без содержания агрессивных химикатов. Эффективен в воде любой жесткости.



Стоимость по организации питания с дневным пребыванием  
детей и подростков, отдыхающих и оздоравливаемых в оздоровительном лагере с  
дневным пребыванием  
в период с 27.05.2026 года по 30.06.2026 года

Наименование учреждения	кол-во детей	дни функционирования	Стоимость питания в день (руб.)	сумма питания (руб.)
МБОУ СОШ № 19	50	18	364,97	328 473,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>50</b>	<b>18</b>	<b>364,97</b>	<b>328 473,00</b>

«Исполнитель»

\_\_\_\_\_ (В.И.Седышев)

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (М.Н.Душко)





## Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	СЕДЫШЕВ ВЛАДИМИР ИГОРЕВИЧ	Не требуется для подписания	02E0875700D6B2FCAF4836F162 1974BFE7 с 07.05.2025 08:08 по 07.08.2026 08:08 GMT+03:00	15.05.2026 08:11 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19 Душко Михаил Николаевич Директор	Не требуется для подписания	00E8EBE533F1CA797282326FD F0C6E8778 с 29.01.2026 10:16 по 24.04.2027 10:16 GMT+03:00	15.05.2026 10:47 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа