

**ДОГОВОР № 18-Я-Ф**  
**на оказание услуг по организации горячего питания**

с. Большой Бейсуг

«11» января 2021г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 18 «Солнышко» с. Большой Бейсуг муниципального образования Брюховецкий район (далее - МБДОУ ДС № 18 «Солнышко»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующей Погородней Кристины Алексеевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Чаушева Марина Яковлевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Чаушевой Марины Яковлевны, действующей на основании свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя ОГРНИП 319237500238012 от 24.06.2019 г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), на основании п. 4. ч. 1 ст. 93 Федерального закона № 44-ФЗ заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора.**

1.1. В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется оказывать услуги по организации горячего питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 18 «Солнышко», в объеме и на условиях, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору) (далее-услуги), а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Услуги по организации горячего питания включают в себя: закупку и поставку продуктов питания, приготовление рационов питания, организацию питания и т.п., включая доставку продуктов питания.

1.3. Настоящий Договор обеспечивается за счет бюджетных и внебюджетных средств родительской платы.

Идентификационный код закупки:

**2. Цена Договора и порядок расчетов.**

2.1. Цена договора (стоимость услуг) составляет: **162860,00 (сто шестьдесят две тысячи восемьсот шестьдесят) рублей 00 копеек**, НДС не предусмотрено.

2.2. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации, путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

2.3. Цена Договора указана с учетом всех расходов Исполнителя на оказание услуг, а также затраты на транспортировку, разгрузку, погрузку, подъем, раздачу питания, оплату работы персонала пищеблока, страхование, уплату налогов, сборов, таможенных пошлин и других обязательных платежей, а также с учетом средств, обеспечивающих компенсацию риска Исполнителя, вызываемого инфляционными процессами.

2.4. Оплата по Договору осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем цены контракта, в следующем порядке:

2.4.1. Ежемесячная стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цену единиц услуг.

2.4.2. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Договором, ежемесячно путем перечисления стоимости услуг, определенной в соответствии

исполнения контракта Исполнитель в течение 2 (двух) рабочих дней обязан предоставить Заказчику, эксперту, экспертной организации запрашиваемые дополнительные материалы, разъяснения в отношении оказанных услуг.

4.2.2. Не позднее 2 (двух) рабочих дней после проведения экспертизы, с особенностями установленными Федеральным законом № 44-ФЗ, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Договору на предмет соответствия объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Договором, и направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки услуг.

В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг на основании экспертного заключения (акта) в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов услуг Исполнитель обязуется в срок, установленный в экспертном заключении (акте, составленном Заказчиком), устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

4.3. Для проверки соответствия качества оказанных Исполнителем услуг требованиям, установленным настоящим Договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

4.4. В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или экспертного заключения (акта) с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения Исполнитель в срок, установленный в указанном мотивированном отказе, экспертном заключении (акте), содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки/произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

4.5. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки и необходимые доработки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков/выполнении доработок в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю.

## 5. Права и обязанности Сторон

### 5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором и иными нормами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии Техническим заданием и настоящим Договором.

5.1.3. Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в письменной форме в течение 5 (пяти) рабочих дней.

5.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг.

5.1.6. Осуществлять контроль за исполнением Договора с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов (Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах, управление образования администрации муниципального образования

Брюховецкий район) и организации с независимыми экспертами.

5.1.7. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием Исполнителем ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

5.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

5.1.9. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего контракта объем оказываемых услуг, предусмотренных контрактом не более чем на 10 % в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.1.10. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

5.1.11. При исполнении Договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

5.1.12. Решение Сторон об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, принимается и реализуется в порядке и сроки, предусмотренные статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 1 (одного) рабочего дня после обнаружения таких недостатков.

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

5.2.3. При обнаружении уполномоченными контролирующими органами несоответствия объема и стоимости оказанных услуг и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.2.4. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.2.5. Осуществлять заказ Исполнителю за 3 дня, при необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня, в целях рационального использования выделенных на питание денежных средств, минимизировать расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих воспитанников.

5.2.6. Устанавливать режим питания воспитанников и график работы пищеблока образовательного учреждения и согласовывать их с Исполнителем.

5.2.7. Организовать на территории Заказчика и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Договору.

5.2.8. Осуществлять контроль за соблюдением условий Договора и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Договора, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг.

5.2.9. Отказаться от приемки Рационов питания в случае их несоответствия требованиям Договора и Технического задания, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и Претензии, требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков.

5.2.10. Обеспечивать беспрепятственный доступ работников Исполнителя на объект

(пищеблок) Заказчика для осуществления контроля с соблюдением требований внутри объектового и пропускного режимов.

5.2.11. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством, настоящим Договором и Техническим заданием.

5.2.12. Уменьшить сумму, подлежащую уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой 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.

### 5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в статье «Порядок сдачи-приемки оказанных услуг» настоящего Договора.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты фактически оказанных услуг в порядке, установленном статьей «Цена Договора и порядок расчетов» Договора.

5.3.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Договора.

5.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.3.5. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания воспитанников.

### 5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом исполнять взятые на себя обязательства по организации питания воспитанников, в соответствии с технической документацией и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

5.4.2. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

5.4.3. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а так же копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание воспитанников в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4.4. Предоставлять до 5 числа следующего месяца представителю Заказчика в образовательном учреждении достоверную информацию о пищевой ценности реализованного за предшествующий месяц рациона питания и использованном при этом наборе продуктов, необходимую для контроля за питанием воспитанников (рацион питания).

5.4.5. При хранении на складах Исполнителя, в процессе экспедирования и транспортировки пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, должны соблюдаться сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов. Для транспортировки скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при температуре наружного воздуха выше +6 градусов С должен использоваться охлаждаемый

транспорт, при температуре наружного воздуха ниже +6 градусов С охлаждаемый или изотермический транспорт, либо изотермические контейнеры, для транспортировки замороженных пищевых продуктов в любое время года должен использоваться охлаждаемый транспорт.

5.4.6. Осуществлять производственный контроль при организации питания воспитанников в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами при оказании услуг по настоящему Договору.

5.4.7. В случае поставки заказчику некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в этот же день.

5.4.8. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

5.4.9. Исполнитель обязан за 3 дня принять заявку, и при необходимости по инициативе Заказчика сделать корректировку количества заказанных на завтра рационов питания до 12 часов текущего дня.

5.4.10. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и использует оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Совместно с Заказчиком принимает меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания.

5.4.11. Обеспечивать подразделение квалифицированными кадрами для организации питания воспитанников, обеспечивает повышение их квалификации, обучение и аттестацию.

5.4.12. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

5.4.13. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке Заказчику, по приготовлению и раздаче блюд.

5.4.14. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий.
- за соответствием нормативной и технической документации по организации питания и на продукцию установленным требованиям.

5.4.15. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников пищеблока.

5.4.16. Обеспечивать пищеблок Заказчика необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания воспитанников ДООУ.

5.4.17. Обеспечивать работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.

5.4.18. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

5.4.19. Обеспечивать поверку и клеймение вес измерительного оборудования.

5.4.20. Своевременно и в полном объеме выполнять требования, методические рекомендации ДООУ, Управления образования администрации муниципального образования Брюховецкий район, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по организации питания воспитанников учреждений.

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

5.4.22. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса почтовым адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

5.4.23. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Договором.

5.4.24. В случае повреждения действующих технологического оборудования, инженерных коммуникаций при оказании услуг восстановить поврежденное оборудование и сеть за свой счет.

## **6. Гарантии**

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с требованиями, указанными в Договоре.

6.2. Исполнитель гарантирует качество питания в соответствии с санитарными нормами и правилами, государственными стандартами на весь срок выполнения настоящего Договора, обязан подтверждать качество предоставляемой продукции сертификатами соответствия на продукты питания, удостоверениями качества и др. необходимой документацией.

6.3. Исполнитель гарантирует питание высокой пищевой и биологической ценности, обогащенное витаминами и микроэлементами.

6.4. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

## **7. Ответственность Сторон**

7.1. За качество оказанных услуг Исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. 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).

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, взыскивается штраф в размере 10% от цены договора, определенном согласно постановлению 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).

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, (при наличии в контракте таких обязательств) взыскивается штраф в размере 1000,00 (Одна тысяча) рублей, определенном согласно Постановлению № 1042.

7.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, в том числе за несвоевременное предоставление обеспечения исполнения договора, предусмотренного пунктом 5.4.26 договора начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства.

7.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, взыскивается штраф в размере 1000,00 (Одна тысяча) рублей, определенном согласно Постановлению № 1042.

7.8. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.9. Уплата штрафа, пени не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

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

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

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

7.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящим договором, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается договором в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## 8. Порядок расторжения Договора

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

процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуг Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги).

## **9. Обеспечение исполнения Договором**

9.1. Обеспечение исполнения договора не предусмотрено.

## **10. Обстоятельства непреодолимой силы**

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему договору, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки.

10.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему договору одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее пяти дней с момента возникновения таких обстоятельств, при этом срок выполнения обязательств по договору переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. В случае если такие обстоятельства длятся более одного календарного месяца Стороны вправе расторгнуть настоящий договор по соглашению Сторон.

10.3. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы сторона, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления (выданный лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

## **11. Порядок урегулирования споров**

11.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

11.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

11.3. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

11.3.2. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

11.3.3. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Краснодарского края.

## **12. Срок действия, порядок изменения Договора**

12.1. Договор вступает в силу с даты его заключения и действует по 26 февраля 2021г. включительно, а в части обязательств по оплате – до их полного исполнения.



12.2. Изменение условий настоящего Договора при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

12.2.1. При снижении цены настоящего Договора без изменения предусмотренных настоящим Договором количества и качества поставляемого товара и иных условий.

12.2.2. При увеличении или уменьшении по предложению Заказчика предусмотренных настоящим Договором количества товара не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара исходя из установленной в Договоре цены единицы товара, но не более чем на десять процентов цены Договор. При уменьшении предусмотренных Договором количества товара Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы товара. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного Договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены Договором на предусмотренное в Договоре количество такого товара.

12.2.3. При поставке в ходе исполнения Договора товара качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которого являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в настоящем Договором.

12.4. При исполнении настоящего Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый поставщик является правопреемником Исполнителя по настоящему Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные настоящим Договором, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон.

### **13. Прочие условия**

13.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 14 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

13.2. Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу по одному для Заказчика и Исполнителя.

13.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

13.4. Неотъемлемыми частями Договора являются:  
Приложение № 1 Техническое задание;

#### 14. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

##### Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель  
Чаушева Марина Яковлевна  
Юр. адрес: 353864, Краснодарский  
край, г. Приморско-Ахтарск,  
ул. Красноармейская, д. 112/2, кв. 5  
ИНН 234702169698  
ОГРНИП 319237500238012  
от 24.06.2019года  
р/с 40802810830000066635  
Отделение № 8619 Сбербанка России г.  
Краснодар  
к/с 30101810100000000602  
БИК 040349602  
Тел. 89282726022  
Электронный адрес:  
marina.tchausheva@yandex.ru

##### Заказчик:

МБДОУ ДС № 18 «Солнышко»  
Почтовый адрес: 352770 Краснодарский край,  
Брюховецкий район, село Большой Бейсуг,  
улица Деркача 9  
Юридический адрес: 352770 Краснодарский  
край, Брюховецкий район, село Большой  
Бейсуг, улица Деркача 9  
Адрес эл. почты : solnyshko-beisug@yandex.ru  
ИНН-2327006607  
КПП-232701001  
БИК-040349001  
р/с 40701810603491000247 Южное ГУ Банка  
России  
Тел. 8(86156) 45138

Индивидуальный предприниматель  
Чаушева Марина Яковлевна



М. Я. Чаушева

М.П.

Заведующий  
МБДОУ ДС № 18 «Солнышко»



К. А. Погородняя

М.П.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
**на оказание услуг по организации горячего питания**  
**для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**детский сад № 18 «Солнышко».**

**1. Наименование и цели использования оказываемых услуг**

Целью настоящей закупки является: заключения контракта на организацию горячего питания детей в МБДОУ ДС № 18 «Солнышко».

Основанием для закупки товара (выполнения работ, оказания услуг) является п.15 ч.3 ст.28 Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) «Об образовании в Российской Федерации» создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

**2. Перечень и объемы услуг**

Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а продукты для приготовления пищи СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

Предоставить воспитанникам 4 - разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (приложение № 1 к техническому заданию), являющемуся неотъемлемой частью технического задания;

Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-дневным меню на 2 возраста, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», предоставленным Исполнителем и утвержденным руководителем образовательной организации.

При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

**Количественный показатель объема услуги**

К-во детей (до 3-х лет)	К-во рабочих дней	Среднегодовое количество посещения (%)	Объем рационов (кол-во * для детей до 3-х лет)	Средняя цена по позиции, руб.	Цена по позиции, руб.
9	34	65	306	122,00	37332,00
К-во детей (3-7 лет)	К-во рабочих дней	Среднегодовое количество посещения (%)	Объем рационов (кол-во * для детей 3-7 лет)	Средняя цена по позиции, руб.	Цена по позиции, руб.
26	34	65	884	142,00	125528,00
<b>ИТОГО:</b>					<b>162860,00</b>

\*1 рацион -4-х разовое питание одного ребенка за весь период исполнения договора (Завтрак, второй завтрак, обед ,полдник ).

### 3. Место оказания услуг

Краснодарский край, Брюховецкий район, село Большой Бейсуг, улица Деркача 9, помещение пищеблока, 1 этаж.

### 4. Сроки (периоды) оказания услуг

С 11 января 2021 года по 26 февраля 2021 года.

### 5. Требования по выполнению сопутствующих работ, оказанию сопутствующих услуг

Транспортирование пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

### 6. Общие требования к оказанию услуг, их качеству, в том числе технологии оказания услуг, методам и методики оказания услуг по организации питания

Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в течение всего срока действия контракта в полном объеме, в соответствии со следующими нормативными документами: 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»; СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98; Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03, дополнение №1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; Техническим Регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Техническим Регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию; Техническим Регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и соков; Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 034/2013.

Качество услуг по организации питания должно соответствовать национальным стандартам ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»; ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Метод

расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания, ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ и удовлетворять все потребности обучающихся в питании во время их пребывания в образовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

Приготовление блюд осуществляется с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания (в дошкольных организациях). Закладку продуктов производить по технологическим картам утвержденных заведующим детского сада, с соблюдением норм питания.

## **7. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг**

**7.1. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений пищеблока**  
Санитарное состояние и содержание помещений пищеблока должно соответствовать требованиям нормативных документов.

При возникновении аварийной ситуации (отсутствие электроэнергии, аварии систем водопровода и канализации, выход их строя оборудования) заведующий производством немедленно информирует руководителя дошкольной организации для принятия мер и решения вопроса дальнейшей работы пищеблока.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В каждом пищеблоке необходимо иметь график, согласно которому проводятся генеральная уборка помещений. Генеральная уборка включает мытье окон, стен, полов и всего оборудования. После проведения генеральной уборки делается отметка «выполнено» и заверяется подписью ответственного лица. Обеспечение необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений (горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

## **7.2. Порядок документального оформления приема пищевых продуктов**

Каждая партия пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок образовательной организации, сопровождается товарно-транспортной накладной, заверенной подписью и печатью Исполнителя контракта, подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар), свидетельство о госрегистрации для детского питания.

Продукты, используемые для оказания услуги, должны соответствовать действующим требованиям законодательства к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и прочим требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

## **7.3. Порядок приема пищевой продукции на пищеблок**

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;

- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INSE200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INSE-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота,; винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

#### 7.4. Правила хранения пищевых продуктов

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в нормативно-технической документации.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно два раза в день (утром и вечером), результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

#### 7.5. Требования к приготовлению пищевых продуктов и кулинарных изделий

При приготовлении блюд в пищеблоке дошкольной образовательной организации должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с примерным циклическим меню и технологическими картами. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности.

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.

#### 7.6. Правила отбора и хранения суточной пробы

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой

продукции (все готовые блюда, в том числе продукция промышленного производства в соответствии с контрактом). Суточная проба отбирается: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

#### 7.7. Порядок выдачи готовой продукции

Выдача готовой пищи по группам осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации) по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена). Результаты снятия пробы (органолептические показатели и степень готовности) и взвешивания порций заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, после чего разрешается выдача пищи.

Оценке подвергается каждая партия изготавливаемой продукции, при этом указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

Важно: Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи.

Продукция не прошедшая бракераж к выдаче не допускается.

Продукция промышленного производства, не требующая термической обработки (йогурт, молоко, сок, и др.), вписывается в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а органолептическая оценка ее не проводится.

#### 7.8. Производственный контроль

Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа (план) производственного контроля разрабатывается и утверждается руководителем организации (Исполнитель контракта).

Осуществление контроля качества оказываемых услуг в соответствии с имеющейся у исполнителя программой производственного контроля и в соответствии с требованиями законодательства РФ.

### 8. Порядок сдачи и приемки результатов услуг

#### 8.1. Порядок определения количества питающихся воспитанников:

Руководителем образовательной организации издается приказ о назначении ответственного по питанию, в котором определяются его функциональные обязанности, в том числе ведение учета количества питающихся воспитанников. Сведения о должностных лицах, ответственных за питание в учреждении передаются Исполнителю до начала оказания услуг по организации питания.

Ответственный по питанию образовательной организации передает заявку на количество питающихся на электронный адрес (факс) Исполнителя договора, с обязательной передачей оригинала заявки в бумажном виде уполномоченному лицу Исполнителя на пищеблоке.

Заявка подается за 3 дня до дня оказания услуги. Она может корректироваться до 12

поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Организовывать обучение персонала по охране труда и электробезопасности.

10.2. Порядок допуска персонала к работе  
Медицинский работник (ответственное лицо) ежедневно перед началом работы проводит осмотр персонала пищеблока, заполняет журнал «Здоровье» и ставит подпись против каждой фамилии. Каждый работник своей личной подписью подтверждает отсутствие у него и у членов его семьи инфекционных заболеваний.

Списки работников, отраженных в журнале на день осмотра, должны совпадать со списками работающих в текущий день (смену).  
Запрещается допускать к работе сотрудника, не поставившего свою личную подпись в журнале.

Не допускаются к работе сотрудники при наличии гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин, катара верхних дыхательных путей, а так же при наличии или подозрении на инфекционные заболевания.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Все сотрудники пищеблока должны находиться на пищеблоке в специальной санитарной одежде.

10.3. Повар при выдаче готовой продукции обязан:  
производить выдачу пищи только в одноразовых перчатках;  
знать меню на текущий день (состав блюд, выход порций, технологические особенности приготовления блюд);  
соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;  
принимать пожелания и рекомендации администрации учреждения и обязательно доводить их до своего руководства;

соблюдать температуру блюд и кулинарных изделий при выдаче.  
10.4. Завершение работы пищеблока  
В конце рабочего дня заведующий производством:  
осуществляет контроль за санитарным содержанием пищеблока;  
проверяет количество продуктов, оценивает их запас, и если необходимо делает заказ;  
осуществляет контроль температурного режима холодильного оборудования с записью в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;  
ведет необходимый учет и отчетность;  
своевременно вывозит бытовой мусор, пищевые отходы, ЖБО.  
закрывает и сдает объект под охрану.

## 11. Порядок оплаты

В соответствии с пунктом 2 проекта Договора.

## 12. Иные требования к услугам и условиям их оказания по усмотрению заказчика

12.1. Условия передачи имущества Исполнителю на период оказания услуг.

На период оказания услуг Заказчик передает Исполнителю по договору безвозмездного пользования помещения, оборудование и инвентарь (приложение № 2 к описанию объекта закупки) на условиях, определенных в данном разделе, при этом Заказчик обеспечивает пищеблок недостающим оборудованием и инвентарем, в объеме необходимом для качественного оказания услуг.

Основанием для заключения договора безвозмездного пользования является договор на оказание услуг по организации и обеспечению питанием дошкольных учреждений.



заключаемый в соответствии с 44 ФЗ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Исполнитель должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, производить его текущий ремонт за свой счет.

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Чаушева Марина Яковлевна



М. Я. Чаушева

М.П.

**Заказчик:**

Заведующий  
МБДОУ ДС № 18 «Солнышко»



К. А. Погородняя

М.П.

Приложение 1  
к техническому заданию  
**Приложения № 1**  
к Договору № 18-Я-Ф  
«11» января 2021г.

**График выдачи пищи**

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Разновозрастная ранняя	08-05	09-30	11-30	15-05
Разновозрастная дошкольная № 1	08-10	09-40	11-40	15-10
Разновозрастная дошкольная № 2	08-15	09-50	12-20	15-15

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Чаушева Марина Яковлевна



М. Я. Чаушева

М.П.

**Заказчик:**

Заведующий  
МБДОУ ДС № 18 «Солнышко»



К. А. Погородняя

М.П.