

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся государственных образовательных организаций

1. Общая информация:

1.1. Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся Государственных бюджетных образовательных учреждений города Москвы.

1.2. Услуги предоставляются на объектах образовательной организации (объекты Заказчика), указанных в приложении № 3 к Договору.

1.3. Услуги оказываются в объемах, указанных в Заявках Заказчиков. Оплата по Договору производится за фактически оказанные услуги, по ценам единиц услуг, указанных в приложении № 1 к настоящему Техническому заданию.

1.4. Общие сроки оказания услуг на объектах Заказчика установлены в приложении № 3 к Договору.

1.5. Приложения к техническому заданию: Приложение № 1.

2. Стандарт услуг:

2.1. Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются в соответствии с:

требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;

Примерным(и) меню Соисполнителя (для организации питания обучающихся, осваивающих программы дошкольного образования, для организации питания обучающихся, осваивающих программы начального, основного и среднего общего образования; среднего профессионального образования (приложение № 10 к Гражданско-правовым договорам/Контрактам, указанным в п.1.2 настоящего Договора);

требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании Услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении № 2 и Приложении № 3 к Гражданско-правовым договорам/Контрактам, указанным в п.1.2 настоящего Договора.

2.2. Соисполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиками.

2.3. Заявка, составленная по форме приложения № 4 к Договору, направляется Соисполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания Услуг.

2.4. Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг, указанной в Заявке (в случае, если приготовление кулинарных изделий происходит вне пищеблока Заказчика, заявка может быть изменена не позднее 2 (двух) рабочих дней).

2.5. Заявка направляется Соисполнителю по факсу или электронной почте, либо посредством информационной системы «Проход и питание» (далее – ИС ПП) (в случае внедрения системы на объекте Заказчика), с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Соисполнителя на пищеблоке.

2.6. Порядок реализации Соисполнителем Примерного меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1. До начала основного этапа оказания услуг Соисполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню, согласованное в установленном порядке, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) согласованный в установленном порядке. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности – на бумажном носителе.

2.6.2. Примерное(ые) меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Соответствие Примерного меню для образовательных организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, санитарно-эпидемиологическим требованиям, подтверждается экспертным заключением.

2.6.3. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов. Соисполнитель обеспечивает соответствие Примерного меню требованиям пункта 2.6.2 настоящего Технического задания.

2.6.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (при этом, согласование в соответствии с требованиями пункта 2.6.2 настоящего Технического задания не требуется). О корректировке рациона питания и замене продуктов Соисполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений.

Под рационом питания¹ понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с

¹ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.

Примерным меню; под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

2.6.5. Соисполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий. Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком. Дополнительно Соисполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

2.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.8. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Соисполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.10. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.11. Соисполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.12. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.13. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.14. Соисполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.15. Соисполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.16. Соисполнитель обеспечивает постоянное присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (сотрудников на пищеблоках), наделённых правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном лице.

2.17. Соисполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования пищеблока.

2.18. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

2.19.1. Пищевые отходы собираются Соисполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.19.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.19.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз).

2.19.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Соисполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.19.5. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.20. Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.20.1. Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение двух дней.

2.20.2. Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутылка с водой объемом 18,9 л.;

- 100 одноразовых стаканов (0,2 л.);

- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.20.3. Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и нести опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц.

2.20.4. Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Соисполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение её качества независимо от климатических условий.

2.20.5. Соисполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;
- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.21. Моментом оказания услуги является момент предоставления обучающимся рационов питания и доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке. При организации питания детей дошкольного возраста моментом оказания Услуги является момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке.

3. Состав услуг:

3.1. Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока (по решению Соисполнителя). Доставка и установка оборудования и инвентаря необходимого Соисполнителю для оказания услуги в соответствии с Примерным(ыми) меню (дооснащение пищеблока).²

3.1.2. Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

3.1.3. Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием информационной системы «Проход и питание» (далее – ИС ПП) (в случае внедрения ИС ПП на объекте Заказчика и Соисполнителя).

3.1.4. Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5. Доставка на объект Заказчика напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 устройств раздачи воды.

3.2. Основной этап оказания услуг:

3.2.1. Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Соисполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2. Комплектование и передача Потребителям услуг Рационов питания (при организации питания детей дошкольного возраста передача Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава Рационов питания) по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.3. Обслуживание Потребителей услуг (обучающихся) в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2.4. Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком.

3.2.5. Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя.

3.2.6. Санитарная обработка устройств раздачи воды не реже 1 раза в 3 месяца. Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

3.2.7. Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

4. Объем и сроки гарантий качества

4.1. Соисполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной

²Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока

продукции, бутилированной воды. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Соисполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

4.2. Соисполнитель обеспечивает наличие на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Соисполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Соисполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.3. Ненадлежащим исполнением Соисполнителем обязательств по договору, влекущим применение к нему мер ответственности в виде штрафов, является:

4.3.1. Непредоставление Соисполнителем Рационов питания Потребителям услуг или предоставления Рационов питания с опозданием, повлекшим перенос приема пищи на срок более двух часов от установленного (срыв питания);

4.3.2. Предоставление Соисполнителем продуктов и рационов питания потребителям услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности, предоставление рационов питания с истекшим сроком реализации и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества, расходы на проведение исследования возмещаются Соисполнителем);

4.3.3. Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Соисполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

4.4. Иными случаями ненадлежащего исполнения Соисполнителем своих обязательств в соответствии с Договором являются:

4.4.1. Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления соисполнителем заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.4.2. Несоответствие помещения пищеблока требованиям Договора:

- потребность в дооснащении пищеблока документацией, предусмотренной Договором, или необходимость её дооформления;

- потребность в проведении технического обслуживания используемого Соисполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;

- потребность в наведении чистоты и порядка в помещениях пищеблока;

- потребность в доукомплектовании пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.

4.4.3. Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям Договора:

- потребность обеспечения (дообеспечения) работников специальной санитарной одеждой либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние;

- потребность в предоставлении (дооформлении) медицинской книжки в установленном порядке.

4.4.4. Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

4.4.5. Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

4.4.6. Реализация обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

4.4.7. Употребление работником Соисполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Соисполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

4.4.8. Курение работника Соисполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.4.9. Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

4.4.10. Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, не соответствующих требованиям договора по показателям сорта, класса, категории.

4.4.11. Необходимость дооснащения пищеблока документацией, предусмотренной санитарным законодательством и условиями договора; необходимость дооформления документации пищеблока.

4.4.12. Необходимость дооснащения пищеблока Примерными меню и технологическими картами. Необходимость приведения Примерного меню в соответствии с требованиями СанПиН и Технического задания.

4.4.13. Необходимость приведения порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствие с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.4.14. Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов в емкостях крышками. Необходимость вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.4.15. Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

4.4.16. Необходимость дооснащения пищеблока прибором измерения температуры в массе готового блюда (термощуп) и весами, позволяющими взвесить контейнер с рационами питания.

4.4.17. Непредоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями, с учетом требований пункта 6.11 настоящего Технического задания.

4.4.18. Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество рационов питания не соответствует заявке или рацион(ы) питания по составу не соответствует меню.

4.4.19. Недостатки по порядку и срокам формирования и предоставления отчетных документов.

4.4.20. Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементной книжки).

4.4.21. Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.4.22. Несоблюдение Соисполнителем технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий, не влияющих на безопасность блюда.

4.4.23. Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка без использования специализированных термоконтейнеров (изотермические емкости), обеспечивающих сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключая необходимость подогрева или дополнительного охлаждения), доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.

4.4.24. Выявление фактов наличия на объекте Заказчика продуктов и рационов питания в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

4.4.25. Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Соисполнителя) продуктов питания или рационов питания.

4.4.26. Нарушения порядка и сроков формирования и представления отчетных документов.

4.5. Случаи, указанные в подпункте 4.4 Технического задания, признаются ненадлежащим исполнением Соисполнителем обязательств, предусмотренных Договором и Техническим заданием, влекущим применение к Соисполнителю мер ответственности в виде штрафов, в случае если Соисполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные в Претензионном акте. При установлении сроков устранения недостатков Заказчик и Соисполнитель руководствуются принципами разумности и своевременности предоставления питания Потребителями услуг.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

5.1. Соисполнитель оказывает услуги по настоящему Договору с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

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

5.3. Соисполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5. Заказчик с целью установления соблюдения поставщиком (соисполнителем) санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания договора и на любом этапе исполнения договора вправе обратиться с соответствующим заявлением в Федеральный

орган исполнительной власти, осуществляющий Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6. Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ от 27.06.2013 № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»; ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»; ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6. Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию:

6.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении №2 и Приложении №3 к настоящему Техническому заданию с указанными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества, ниже указанных, не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания, предоставленных с учетом требований пункта 6.11 настоящего Технического задания.

6.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям "Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

6.3. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищеблока Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.4. Соисполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

6.5. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных "Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную", утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 г. № 105.

6.6. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.7. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Соисполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.9. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и/или количество изделий и массу изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.10. В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и сроки годности;

обозначение соответствующего нормативного или технического документа и информация о подтверждении соответствия (при наличии добровольной сертификации).

6.11. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции, в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

6.12. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-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, шоре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-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.

6.13. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с

использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.14. По требованию Заказчика Соисполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.15. Питьевая вода должна быть расфасована в бутылки соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям раздела 9 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, для воды питьевой высшей категории качества, ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия".

6.16. ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" и СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества», в том числе соответствовать следующим показателям по минеральному составу:

№	Минеральный состав	Содержание, мг/л
1	Йод	40-60
2	Фтор	0,6-1,2
3	Кальций	25-80
4	Магний	5-50
5	Калий	2-20
6	Гидрокарбонаты	30-400

Соотношение содержания магния к содержанию кальция должно быть около к 1/3.

6.17. Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) и др. не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.18. Поставляемая вода должна иметь срок годности не менее 50 процентов от установленного изготовителем срока хранения. Срок замены открытого бутылка не должен превышать срока, рекомендованного изготовителем и установленного санитарными правилами и нормативами (п.10.6 СанПиН 2.4.5.2409-08). Замена бутылок с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика.

6.19. Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже одного раза в квартал.

6.20. Не допускается поставка воды, полученная методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.21. Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна быть изготовлена из материалов, разрешённых к использованию в организациях пребывания детей и общественного питания. Упаковка должна быть пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.22. Маркировка потребительской тары должна соответствовать ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" должна содержать следующую информацию:

наименование расфасованной воды с указанием вида, типа и категории воды;

наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии);

номинальный объём воды;

дату изготовления (розлива);

общую минерализацию (мг/л);

общую жёсткость (мг-экв./л);

содержание анионов и катионов (мг/л), позволяющих идентифицировать конкретную информацию (определяет изготовитель);

условия хранения;

срок годности;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Ш/03-чс 05.11.16

**Сведения
 о ценах единиц услуг по организации питания
 и обеспечению питьевого режима обучающихся**

Категории питающихся	Единицы услуг	Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.					
		Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
Цены единиц услуг, оказываемые в 2016 году							
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года		33,19	31,52	64,56	49,81	29,13	24,50
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет		47,01	35,63	82,69	45,34	39,83	24,96
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл		66,74		116,94	38,70		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл		70,23		127,69	52,25		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)		47,01	35,63	82,69	45,34	39,83	24,96
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)		66,74	21,95	116,94	38,70	84,23	37,39
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)		70,23	22,21	127,69	52,25	100,06	38,03
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)				127,69			
Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году							
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года		35,31	33,54	68,69	53,00	30,99	26,08
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет		50,01	37,91	87,98	48,24	42,38	26,55
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл		71,01		124,42	41,17		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл		74,73		135,86	55,60		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)		50,01	37,91	87,98	48,24	42,38	26,55
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)		71,01	23,35	124,42	41,17	89,62	39,79
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)		74,73	23,62	135,86	55,60	106,46	40,46
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)				135,86			
Категории	Единица услуг	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб.					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы СПО		(Цена комплекта бутилированной воды), руб.					
		Цены единиц услуг, оказываемые в 2016 году					239,60
		Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году					254,93



Начало формы

АКТ
сдачи-приёмки оказанных услуг

г.Москва

«__» _____ 20__ г.

_____, именуемый (-ое) в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____ (должность, ФИО), действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемый (-ое) в дальнейшем «Соисполнитель», в лице _____ (должность, ФИО), действующего на основании _____, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями Договора от «__» _____ 20__ г. № _____ (далее – Договор) Соисполнителем оказаны услуги, а Исполнителем приняты услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.
2. Договором предусмотрено оказание следующих видов услуг:

Наименование услуги	Ед. изм.	Количество	Качество

3. Фактически оказаны услуги, что подтверждено соответствующими Отчетами об оказанных услугах:

Наименование услуги	Ед. изм.	Количество	Качество

4. Сведения о сопутствующих услугах (если предусмотрены Договором): _____.
5. Сведения о проведенной экспертизе оказанных услуг (если проводилась экспертиза): _____.

6. Срок оказания услуг по Договору _____ г.
Фактический срок оказания услуг _____ г.
7. Договором предусмотрена оплата оказанных услуг в сумме _____, в том числе НДС (___%).
Соисполнителю назначен штраф в сумме _____.
Соисполнителю начислены пени в соответствии с п. __ Договора в сумме _____.

Сумма, подлежащая уплате Соисполнителю: _____.

Исполнитель: _____ / _____ /
«__» _____ 201__ г. М.П.

Соисполнитель: _____ / _____ /
«__» _____ 201__ г. М.П.

Конец формы

ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ (КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН)

Наименование Заказчика, фактический адрес, период оказания услуги			Реквизиты Контракта
Государственное казенное общеобразовательное учреждение города Москвы "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 30 имени К.А. Микаэляна"			№ ОПП- 2016/17 от 11.12.2015
1	ул. Олений вал, д. 22	1.01.2016-10.01.2016	
2	ул. Олений вал, д. 22Б	1.01.2016-10.01.2016	11.01.2016-30.06.2017
Государственное казенное общеобразовательное учреждение города Москвы "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 31"			№ ОПП- 2016/17 от 11.12.2015
1	ул. Молдагуловой, д. 6 А	1.01.2016-10.01.2016	
Государственное казенное общеобразовательное учреждение города Москвы "Кадетская школа-интернат № 5 "Преображенский кадетский корпус"			№ ОПП- 2016/17 от 11.12.2015
1	ул. Лосиноостровская, д. 22а	1.01.2016-10.01.2016	
11.01.2016-30.06.2017			

СОИСПОЛНИТЕЛЬ



Гребенщикова Н.И./
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ



Яковлев В.А./
М.П.

Начало формы

ЗАЯВКА
на оказание услуг по организации питания
и обеспечению питьевого режима обучающихся

(указать наименование образовательной организации)

Номер контракта (договора):	
Дата оказания услуг:	
Место оказания услуг:	

Объем оказываемых услуг:

Категории питающихся (в соответствии с приложением № 1 к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)

Комплекты бутилированной воды	Потребность в бутилированной воде, к-тов.

« ___ » _____ 201__ г. _____

Подпись
(представителя Заказчика)

Конец формы

Титульный лист Абонементной книжки

Форма приложения № 3 к Договору
№ _____ от «__» _____ 201__ г.

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА

учета услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

_____ (наименование образовательной организации)

Место оказания услуг: _____
(указывается в соответствии с приложением №3 к контракту)

Категория питающихся: _____
(указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)

Начата «__» _____ 201__ г.
Окончена «__» _____ 201__ г.

КОРЕШОК № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Соисполнителем/Исполнитель / Принято
Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	
Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	
Количество комплектов бутилированной воды	

Представитель Соисполнителя/Исполнителя: _____
(подпись, Ф.И.О.)

ТАЛОН № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Соисполнителем/Исполнитель / Принято
Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	
Второй завтрак	
Обед	
Полдник	
Ужин	
Второй ужин	
Количество комплектов бутилированной воды	

Заказчик: _____
(подпись, Ф.И.О.)

Начало формы

**Реестр талонов
услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся**

_____ (наименование образовательной организации)

Контракт/Договор № _____ от «__» _____ 201__ г.
 Период оказания услуг с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.
 Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации) _____

Дата и номер талона Абонементной КНИЖКИ	Сведения о реализованных Рационах питания, шт.					Сведения о реализованных комплектах бутылированной воды, к-т
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 г.						
11.01.2016 г. № _____						
12.01.2016 г. № _____						
...						
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 г.						
11.01.2016 г. № _____						
12.01.2016 г. № _____						
...						

Составил _____ (подпись, Ф.И.О.) Проверил _____ (подпись, Ф.И.О.)
 (Сотруднитель) (Заказчик)

Конец формы

Начало формы

АКТ РАЗНОГЛАСИЙ
по реестру талонов

г.Москва

« » _____ 20 г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице

(должность, Ф.И.О.)

с одной стороны, и

_____,
(наименование организации)
именуемое в дальнейшем «Соисполнитель», в лице

(должность, Ф.И.О.)

с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о
нижеследующем:

При согласовании Реестра талонов за _____ 20 г., представленного
Соисполнителем, были установлены следующие несоответствия по количеству
Рационов питания, выданного Соисполнителем Заказчику, а именно:

(далее описываются сведения указанные в Реестре талонов, предоставленные
Соисполнителем, по которым есть расхождения, и указываются сведения из
корешков Абонементной книжки на соответствующие даты)

Приложения: Копии корешков Абонементной книжки, указанных в настоящем акте.

Заказчик: _____ / _____ /

Конец формы

Начало формы

11 января 2016

Сводный отчет

по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Контракт/Договор № _____ от « _____ » 201 _____ г.

Период оказания услуг: с « _____ » 201 _____ г. по « _____ » 201 _____ г.

№ п/п	Наименование объекта Заказчика	Адрес объекта образовательной организации (место оказания услуг)	Сведения о реализованных Рационах питания (РП)												Сведения о реализованных комплексах бутылированной воды (КБВ)			Стоимость услуг за отчетный месяц, руб.					
			Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин				Второй ужин			Цена КБВ по ГК, руб.	Колличество КБВ, шт.
			Цена РП по ГК, руб.	Количество РП, шт.	Стоимость РП, руб.	Цена РП по ГК, руб.	Количество РП, шт.	Стоимость РП, руб.	Цена РП по ГК, руб.	Количество РП, шт.	Стоимость РП, руб.	Цена РП по ГК, руб.	Количество РП, шт.	Стоимость РП, руб.	Цена РП по ГК, руб.	Количество РП, шт.	Стоимость РП, руб.	Цена РП по ГК, руб.	Количество РП, шт.	Стоимость РП, руб.			
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 л.																							
1	...																						
2	...																						
...																							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 л.																							
1	...																						
...																							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального образования																							
1																							
...																							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного общего, среднего общего образования																							
...																							

Приложение: Реестры талонов по каждому объекту Заказчика.

Составил _____ (Соисполнитель)

Проверил _____ (Заказчик)

Конец формы

Начало формы

Наименование Заказчика
(наименование образовательной организации)

от _____ № _____

Соисполнителю Контракта

Претензионный акт

В соответствии с контрактом/договором от _____ 201__ г. № _____ на оказание услуг по _____ « _____ » (далее – ОО) является Заказчиком.

_____ 201__ г. в ходе оказания услуг по адресу _____

ВЫЯВЛЕНЫ НЕДОСТАТКИ:

№	Описание недостатков	Требование об устранении
1		
2		
3		
4		
5		
6

Неустранение недостатков в указанные сроки является основанием для выставления штрафных санкций в соответствии с положениями Контракта/Договора и Технического задания.

ОЗНАКОМЛЕН
Соисполнитель

ЗАКАЗЧИК

8 (____) ____-__-__

Конец формы