

КОНТРАКТ № 1ЭА2024
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ

(идентификационный код закупки 233220700528822070100100060045629244)

г. Камень-на-Оби
(место заключения контракта)

«08» января 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №4» (МБОУ «Лицей №4»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ретих Андрея Андреевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Чанова Елена Михайловна, именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице Чановой Елены Михайловны, действующего на основании ОГРНИП 321220200276128, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, и на основании **Протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 0317300161823000004** от 27.12.2023 г. заключили настоящий контракт (далее – «Контракт») о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется собственными силами своевременно оказать на условиях Контракта услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (далее – «услуга»), а Заказчик обязуется принять и оплатить их.

1.2. Состав и объем услуги определяется Приложением № 1, № 2 к Контракту.

1.3. Отпуск питания и приготовление блюд производится Исполнителем через пищеблок столовой, находящийся в здании муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 4» по адресу: Алтайский край, г. Камень-на-Оби, ул. Каменская, 120/1 **с первого по третий классы**, через пищеблок столовой, находящийся в здании муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 4» по адресу: Алтайский край, г. Камень-на-Оби, ул. Карла Маркса, 106 - **четвертые классы**, далее – «место оказания услуги»).

2. Цена Контракта и порядок оплаты

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Цена Контракта составляет 4180792 (четыре миллиона сто восемьдесят тысяч семьсот девяносто два) рубля 00 копеек, НДС не облагается на основании ст.346.11 (12) главы 26.2 Налогового кодекса РФ.

Цена единицы услуги указана в Спецификации (Приложение № 2).

В случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах налоги, сборы и иные обязательные платежи в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанные с оплатой контракта, подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком, то сумма, подлежащая уплате заказчиком по контракту юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер таких налогов, сборов и иных обязательных платежей.

2.2. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуги.

2.3. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.3.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления

Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя.

2.3.2. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации за счет средств федерального бюджета.

2.3.3. Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

2.3.4. Оплата оказанной услуги осуществляется в срок не более **7 (семи) рабочих дней** с даты подписания Сторонами документа(ов) о приемке, предусмотренного(ых) пунктом 5.2. Контракта.

2.3.4. Обязательства Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, с лицевого счета Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

2.3.5. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени), предъявления требования об уплате неустоек (штрафов, пеней) сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта, размер неустоек (штрафов, пеней) и (или) убытков, подлежащих взысканию, основания применения и порядок расчета неустоек (штрафов, пеней) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту, оплата оказанной услуги может осуществляться Заказчиком за вычетом соответствующего размера неустоек (штрафов, пеней) и (или) убытков.

2.4. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

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

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик по Контракту вправе:

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

3.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта .

3.1.3. В любое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем.

3.1.4. Привлекать сторонних экспертов или экспертные организации, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемой услуги, а также качества продуктов питания, используемых при оказании услуги.

3.1.5. Требовать от Исполнителя рационально потреблять электроэнергию, водоснабжение, бережно использовать канализационные сети. Осуществлять ежедневный контроль и фиксацию показаний приборов учета по расходованию электрической энергии, горячей и холодной воды.

3.1.6. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

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

3.1.8. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении Контракта, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Контракта, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана в соответствии с условиями Контракта.

3.1.9. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской

Федерации.

3.1.10. По предложению Заказчика Исполнитель может оказать дополнительное наполнение предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставляемого горячего питания (сверх одного раза в день) обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы) в пределах средств, предусмотренных на организацию бесплатного питания, получающих начальное общее образование (1-4 классы). Меню с дополнительным рационом питания в виде включения в рацион продуктов, улучшающих качество питания, витаминные премиксы и витаминизированные напитки промышленного производства, свежие фрукты и соки.

3.1.11. В одностороннем порядке составлять акты ненадлежащего исполнения Исполнителем требований настоящего технического задания в случае неявки (отказа) Исполнителя для составления такого акта Заказчик уведомляет Исполнителя (устно по телефону и (или) по электронной почте и ((или) факсимильной связью) и, одновременно, - почтой, курьерской службой, личным вручением о необходимости присутствия при оформлении вышеуказанного акта.

3.1.12. Контроль за качеством предоставляемой услуги по организации питания на безвозмездной основе осуществляет государственное казенное учреждение Республики Башкортостан «Управление социального питания» в части проведения экспертизы готовых блюд, пищевых продуктов, специализированных пищевых продуктов и продуктов детского питания.

3.1.13. Для осуществления контроля исполнения требований настоящего технического задания, контроля качества оказываемых услуг проводить лабораторные испытания готовой продукции в аккредитованных лабораториях, а также с целью проверки качества продуктов питания, используемых при оказании услуги горячего питания.

3.2. Заказчик по Контракту обязан:

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

3.2.2. Утверждать основное (организованное) меню (примерное меню), разработанное Исполнителем, согласно меню в соответствии с Приложением № 2 к Контракту

3.2.3. Сообщать Исполнителю в случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом выполнения услуги отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков.

3.2.4. Предоставлять Исполнителю:

– сведения об обучающихся, в том числе сведения о количестве детей с заболеваниями, сопровождающимися в ограничении питания;

– заявки с указанием количества питающихся до 15-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги. В случае изменения количества питающихся или отказа от заявки предоставить корректировку заявки до 08.30 часов дня оказания услуги;

– соблюдать режим работы столовой по дням и часам, своевременно утвержденный график питания. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 рабочих дня.

3.2.5. Ежедневно участвовать в бракераже продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

3.2.6. В случае наступления обстоятельств, препятствующих исполнению Контракта, предупредить Исполнителя в течение 48 часов с момента их наступления.

3.2.7. Обеспечить беспрепятственный проезд к местам разгрузки.

3.2.8. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

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

3.2.10. Осуществлять организационную работу по вопросам питания. Назначать и контролировать ответственных лиц, на которых возложены обязанности учёта и контроля организации питания и пропаганды гигиенических основ питания.

3.2.11. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, исправное торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора аренды, предусматривающего переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика. При этом срок договора передачи в возмездное пользование не может превышать срока действия Контракта. Использование передаваемого имущества в иных целях не допускается.

3.2.12. Назначить в день заключения Контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя.

3.3. Исполнитель по Контракту вправе:

3.3.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

3.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

3.3.3. Присутствовать на всех этапах оказания Услуг.

3.3.4. Осуществлять закупки товаров, используемых для приготовления продукции, установленного ассортимента и характеристик;

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

3.4 Исполнитель гарантирует:

3.4.1. Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся объектом закупки.

3.4.2. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.5. Исполнитель по Контракту обязан:

3.5.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами руководствуясь нормативными правовыми актами.

3.5.3. Принять производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, исправное торговое-технологическое, холодильное и другое оборудование, инвентарь на условиях договора аренды, предусматривающего переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика.

3.5.4. Согласовывать с Заказчиком основное (организованное) меню (примерное меню), рассчитанное не менее чем на 2 недели. Фактический рацион питания должен соответствовать примерному меню (приложение № 2 к Контракту), которое утверждается Исполнителем услуги горячего питания. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»). Замена блюд оформляется актом произвольного образца, разработанного и утвержденного Исполнителем и согласованного с Заказчиком.

-составлять меню-раскладки, с указанием выхода блюд для обучающихся, допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.5.5. Вывешивать ежедневно утвержденное руководителем Заказчика меню с указанием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов, в том числе с указанием наименований и выходов готовых блюд и изделий, энергетической и пищевой ценности.

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

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

3.5.6.2. Использовать в меню для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах должна специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.5.6.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

3.5.7. Производит выдачу готовой пищи в столовой Заказчика, в соответствии с графиком выдачи пищи, утвержденным Заказчиком и с массой порций в соответствие с возрастом обучающихся

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

3.5.9. Ежедневно участвовать в бракераже готовой продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: 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, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- 3.5.10. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой бракеражной комиссией.
- 3.5.11. Назначить в день заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.
- 3.5.12. Организовать горячее питание обучающихся в соответствии с графиком работы Заказчика.
- 3.5.15. Укомплектовать пищеблок достаточным количеством посуды в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, кухонного инвентаря.
- При организации питания используется качественная столовая посуда, имеющая эстетический внешний вид. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.5.16. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока. Содержать в надлежащем порядке пищеблок в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 3.5.17. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования и помещений пищеблока Заказчика, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.
- 3.5.18. В случае приведения в непригодность по вине Исполнителя помещений пищеблока, технологического и холодильного оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества переданных Исполнителю для оказания Услуг, возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества по рыночной цене, действующей на момент установления такого факта либо производит его замену на аналогичное по своим техническим характеристикам.
- 3.5.19. Производить экономный расход электроэнергии и воды, а при наличии водо- и электросчетчиков, в пределах установленных Заказчиком лимитов.
- 3.5.20. Обеспечить ведение необходимой технологической и нормативной документации (технологических и технико-технологических карт, картотек блюд, инструкции по охране труда, инструкции по эксплуатации производственного оборудования в производственных помещениях, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, меню-раскладки, ежедневное меню, программу производственного контроля, а также иных документов в соответствии с действующим законодательством).
- 3.5.21. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.
- Работающий персонал должен быть обеспечен спецодеждой (выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходящий по размеру, постоянного ношения в рабочее время), моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме.
- 3.5.22. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, иными явными признаками заболеваний.
- 3.5.23. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.
- 3.5.24. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Заказчика (приложение № 1/описание объекта закупки).
- 3.5.25. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.
- 3.5.26. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасностиготавливаемой пищи проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в номенклатуре, объеме и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации. Производит входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) и в

соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

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

3.5.28. Своими силами осуществлять погрузочно-разгрузочные работы. 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.

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

3.5.30. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания.

3.5.31. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, только для предоставления услуги по организации питания по данному Контракту.

3.5.32. Обеспечить допуск должностных лиц и представителей Заказчика в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

3.5.33. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций, обеспечивает приготовление продукции общественного питания (горячее питание, выпечка) соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение текущего дня, но не более 2-х часов.

Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются Исполнителем.

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

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

3.5.36. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему контракту третьему лицу.

4. Сроки оказания услуги

4.1. Услуга должна быть оказана до **«30» ноября 2024 г. включительно**, кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

4.2. Исполнитель приступает к оказанию услуги с момента подписания Контракта Сторонами, но **не ранее «08» января 2024 г.**

4.3. Досрочная сдача оказанной услуги допускается только по согласованию с Заказчиком. В случае согласования досрочного оказания услуги Заказчик обязуется принять услугу и подписать документы о приемке, предусмотренные пунктом 5.2. Контракта в порядке, установленном Контрактом.

5. Порядок сдачи и приемки услуги

5.1. Приемка оказанных услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком по окончании выполнения оказания услуг по Контракту.

5.2. После завершения оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, Исполнитель в течение 10 дней формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в контракт идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуг, информацию о исполнителе, предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Федерального закона;

б) наименование оказанных услуг;

в) информацию о об объеме оказанных услуг;

г) стоимость исполненных исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

д) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона;

5.3. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью.

5.4. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

5.5. В срок, не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона) осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

5.6. В случае создания в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона приемочной комиссии не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления заказчику документа о приемке:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов;

5.7. Датой поступления исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен исполнитель;

5.8. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящей частью 13 статьи 94 Федерального закона;

5.9. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

5.10. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени исполнителя, заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

5.11. Для проверки оказанных услуг, предусмотренных контрактом, в части его соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза выполненных работ, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг в заключении, могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

5.12. По решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанных услуг приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

6. Обеспечение исполнения Контракта

6.1. Способами обеспечения исполнения Контракта являются независимая гарантия, выданная гарантом и соответствующая требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а также требованиям, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005, или внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

6.2. Обеспечение исполнения Контракта предоставляется Заказчику до заключения Контракта. Размер обеспечения исполнения Контракта составляет 20903 (двадцать тысяч девятьсот три) рубля 96 копеек (0,5 процента цены Контракта).

Участник закупки освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных Заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение 3 лет до даты подачи заявки на участие в закупке 3 контрактов, исполненных без применения к такому Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены Контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки; по результатам осуществления которой заключен Контракт.

6.3. В случае если предложенная в заявке участника закупки цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, участник закупки, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в следующем порядке и случаях:

6.4.1. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуги или об исполнении им отдельного этапа исполнения Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в указанном реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет, Заказчик по заявлению Исполнителя возвращает ему денежные средства в срок, установленный пунктом 7.11 Контракта в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный

Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в указанном реестре контрактов.

6.4.2. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с условиями Контракта.

Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

6.5. Размер обеспечения исполнения Контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, указанных пунктами 7.4.1 и 7.4.2 Контракта.

6.6. Уменьшение в соответствии с пунктами 7.4–7.5 Контракта размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения соответствующей информации в указанный реестр контрактов.

6.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у гаранта, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.4–7.5 Контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Исполнителю начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 8.3 Контракта.

6.8. Непредставление обеспечения исполнения Контракта в установленный срок в соответствии с пунктом 7.7 Контракта признается существенным нарушением Контракта Исполнителем и является основанием для расторжения Контракта по требованию Заказчика с возмещением убытков в полном объеме.

6.9. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

6.10. По Контракту должны быть обеспечены обязательства Исполнителя, в том числе за исполнение таких обязательств, как оказание услуги надлежащего качества, соблюдение сроков оказания услуги, уплата неустойки (штрафа, пеней), возмещение убытков и иных обязательств, возникших у Исполнителя перед Заказчиком.

6.11. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, а также в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктами 7.4, 7.4.1, 7.5 Контракта обеспечение исполнения Контракта подлежит возврату Исполнителю. Заказчик осуществляет возврат денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

6.12. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, Заказчик вправе удержать из внесенных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустоек (штрафов, пеней) и (или) в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту.

6.13. Удержание денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется Заказчиком во внесудебном порядке с обязательным уведомлением Исполнителя.

6.14. Остаток денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, после удержания Заказчиком необходимой суммы, возвращается Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные пунктом 7.11 Контракта.

6.15. При недостаточности денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, обращение за удовлетворением требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) и (или) возмещения убытков, либо иной суммы денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту, происходит на условиях, предусмотренных Контрактом, в неудовлетворенной части (после удержания имеющихся денежных средств).

6.16. В случае обеспечения исполнения Контракта в путем предоставления независимой гарантии срок ее действия должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств Исполнителя, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

7. Ответственность Сторон

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

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, определенном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 и рассчитывается как процент цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент этапа исполнения Контракта (далее – «цена Контракта»), (далее – «цена Контракта»), в размере 1 процента цены Контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

В случае, если Контракт заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта в соответствии с пунктом 9 части 3 статьи 49 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом,

размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, определенном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, в размере, составляющем:

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

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

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

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, определенном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, в размере, составляющем:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

7.4. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.5. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Контракта, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

7.6. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, Заказчик может использовать фото- или видеоматериалы, составленные им в одностороннем порядке и (или) с привлечением третьих лиц, являющиеся основанием для взыскания неустоек (штрафов, пеней) или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.

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

7.8. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается в порядке, определенном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, в размере, составляющем:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

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

7.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.10. Уплата неустоек (штрафов, пеней) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Контракту.

7.11. Сторона освобождается от уплаты неустоек (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8. Форс-мажорные обстоятельства

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.

8.2. Сторона, для которой создавалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую Сторону о наступлении и прекращении обстоятельств, указанных в пункте 8.1 Контракта. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

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

8.4. Если обстоятельства, указанные в пункте 8.1 Контракта, и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

9. Порядок разрешения споров

12.1. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны обязаны принять все меры к его урегулированию в претензионном порядке.

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

12.3. В случае, если объем претензионной переписки, предусмотренной п. 2 настоящего раздела, превысит объемы, допустимые функционалом единой информационной системы в соответствии с Постановлением Правительства 60 от 21.02.2022г., дальнейший обмен документами может осуществляться посредством направления заказных писем, или направления электронных документов, подписанных электронными подписями, на адрес электронной почты.

12.4. 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.

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

12.6 В случае если Стороны не придут к соглашению, спор подлежит рассмотрению в Арбитражном суде Алтайского края.

10. Расторжение Контракта

10.1. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.2. По требованию одной из сторон контракт может быть расторгнут по решению суда в случае существенного нарушения контракта одной из сторон.

10.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным статьей 95 Федерального закона.

10.4. Заказчик вправе провести экспертизу услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом.

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

10.6. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации, для одностороннего отказа от исполнения конкретного вида обязательств.

10.7. В случае принятия Заказчиком предусмотренного частью 9 статьи 95 Федерального закона решения об одностороннем отказе от исполнения контракта Заказчик:

а) направляет такое решение поставщику (подрядчику, исполнителю) в порядке, установленном частью 12.2 статьи 95 Федерального закона;

б) не позднее дня направления решения размещает такое решение в Единой информационной системе в сфере закупок;

в) в случае неполучения Заказчиком подтверждения о вручении поставщику (подрядчику, исполнителю) заказного письма, направленного в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта, либо информации об отсутствии поставщика (подрядчика, исполнителя) по адресу, указанному в контракте, датой надлежащего уведомления поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта считается день по истечении пятнадцати дней, считая с даты размещения в единой информационной системе в сфере закупок решения в соответствии с подпунктом "б" настоящего пункта.

10.8. В случае принятия поставщиком (подрядчиком, исполнителем) предусмотренного частью 19 статьи 95 Федерального закона решения об одностороннем отказе от исполнения контракта направляет такое решение заказчику в порядке, установленном частью 20.2 статьи 95 указанного Федерального закона.

11. Срок действия Контракта

11.1. Контракт распространяет свое действие на правоотношения сторон, возникшие с момента заключения контракта и действует по 30 ноября 2024 года, а в части неисполненных сторонами обязательств – до полного их исполнения.

11.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Контракта, а также от оплаты Контракта в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Контракта.

12. Прочие условия

12.1. Любые уведомления, извещения, запросы и иная корреспонденция должны быть сделаны в письменной форме (далее – «корреспонденция»).

Корреспонденция отправляется по почте заказным письмом с уведомлением/извещением о вручении, курьерской службой, а также с использованием факсимильной связи, электронной почты по адресу Стороны, указанному в Контракте, либо с использованием единой информационной системы в случаях, установленных действующим законодательством.

Документы, связанные с исполнением Контракта, могут составляться и направляться в электронной форме по взаимному согласию Сторон и при наличии совместимых технических средств и возможностей для приема и обработки этих документов (система электронного документооборота или с использованием единой информационной системы в сфере закупок) и должны быть подписаны усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – «электронный документ»). Электронный документ, направленный Сторонами через системы электронного документооборота или с использованием единой информационной системы в сфере закупок, имеет равную юридическую силу с документом на бумажном носителе информации, подписанным собственноручными подписями Сторон, а также полученный Сторонами друг от друга при исполнении Контракта.

Любая корреспонденция, связанная с Контрактом, будет считаться надлежащим образом доставленной другой Стороне и полученной ею, если она передана нарочно лично

уполномоченному представителю другой Стороны под подпись, либо направлена другой Стороне письмом заказным с уведомлением о его вручении на адрес соответствующей Стороны (указанный в Контракте), или на другой адрес, который будет заблаговременно письменно сообщен другой Стороне. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в первый рабочий день после отправки.

Электронный документ будет считаться доставленным с даты направления Стороной оператору электронного документооборота файла с таким документом и перенаправленным последним адресату.

12.2. Корреспонденция считается доставленной Стороне также в случаях, если:

Сторона отказалась от получения корреспонденции и этот отказ зафиксирован организацией почтовой связи;

несмотря на почтовое извещение, Сторона не явилась за получением направленной корреспонденции, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя;

корреспонденция не вручена в связи с отсутствием Стороны по указанному адресу, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя.

12.3 Контракт составлен в форме электронного документа. После заключения Контракта Стороны вправе изготовить копию Контракта на бумажном носителе в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя.

12.4. Все приложения к Контракту являются его неотъемной частью.

12.5. К Контракту прилагаются:

Техническое задание (Приложение № 1);

Спецификация (Приложение № 2).

12.6. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 рабочих дней с даты такого изменения.

12.7. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на десять процентов предусмотренный Контрактом объем услуги при изменении потребности в услуге, на оказание которой заключен Контракт. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

12.8. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические характеристики которой являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими характеристиками, указанными в Контракте.

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

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

12.11. Изменения Контракта оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

12.12. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают

выплачивать и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

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

13. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик
МБОУ «Лицей №4»
Юридический адрес: 658700, Алтайский край г. Камень-на-Оби, ул. К. Маркса, 106
ИНН 2207005288, КПП 220701001
Банковский казначейский счет: 03234643016160001700
Единый казначейский счет: 40102810045370000009
банк: ОТДЕЛЕНИЕ БАРНАУЛ
БАНКА РОССИИ/УФК по Алтайскому краю г. Барнаул БИК 010173001 л/с 21176Э39500, л/с 20176Э39500

Исполнитель
ИП Чанова Е.М.
ИНН: 220700608674
ОГРНИП 321220200276128
Банк: ПАО Сбербанк
БИК: 040173604
р/с 40802810902000047706
Кор. счёт 30101810200000000604
Адрес получателя: улица Пушкина, д. 43, кв./оф. 4, Алтайский край, р-н Каменский, г. Камень-на-Оби
Эл. Почта: csvle@mail.ru
ОКТМО: 01616101001
Телефон: 8-923-649-37-42





Директор

_____ А.А. Ретих

_____ Е.М. Чанова

"__" _____ 2024г.
М.П.

"__" _____ 2024 г.
М.П.

 05.01.2024 17:26:23 (МСК) Перейти на электронную площадку	Пользователь: ЧАНОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА Сертификат: 015d438d003db0bbba424626299038b68a Выдан: Федеральная налоговая служба Период действия сертификата: с 12.07.2023 по 12.10.2024	
 08.01.2024 23:58:58 (МСК+4)	Пользователь: Ретих Андрей Андреевич, Директор Сертификат: 0089d1c695dabcbef101eeb9f95a9a2d11 Выдан: Казначейство России Период действия сертификата: с 15.09.2023 по 08.12.2024	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 4" 

Приложение № 1
к Контракту
от «08» января 2024 г. № 1ЭА2024

Техническое задание

на оказание услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование услуг: услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов

5.1. Сроки оказания услуг: с момента подписания Контракта Сторонами, с момента заключения контракта до 30.11.24 г. **включительно**, кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

1.1. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания воспитанников дошкольных групп и обучающихся, в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», с соблюдением требований государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам, требований Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» на базе пищеблока Заказчика из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу, (суббота, воскресенье, праздничные и каникулярные дни - выходной) по меню-раскладке (меню-требование).

Примерное меню для обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание, на период не менее 10 дней (10-дневное) разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Услуги оказываются на основании заявки Заказчика, по количеству питающихся, поданной не позднее 08.30 часов текущего дня. Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

1.2. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя.

1.3. Работники Исполнителя при оказании услуг, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данной услуги (санитарные книжки, санитарный минимум, необходимые лабораторные исследования).

Исполнитель в срок, не позднее 3 (трёх) рабочих дней со дня заключения контракта обязан представить на утверждение Заказчику списочный состав предлагаемых работников, прикладывая справку об отсутствии судимости, медицинские книжки работников с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

1.4. Исполнитель ведет и хранит документацию на бумажных и электронных носителях, подтверждающую соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным нормативно правовыми актами.

1.5. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания из своих продуктов и сырья на базе пищеблока Заказчика, в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных

изделий в соответствии со сборниками рецептур для питания. Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

1.6. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания с 07.00 до 17.00 ч. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. У сопровождающих (шофер, экспедитор) продукты питания в организацию, необходимо иметь при себе санитарную книжку с отметками о периодическом медицинском осмотре. Транспорт должен быть специализированным для перевозки молочных, мясных продуктов с графиком обработки дезинфицирующими средствами.

1.7. Исполнитель оказывает услуги согласно СанПин 2./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с использованием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды и других предметов материально-технического оснащения, а также клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с проведением добровольной сертификации услуг, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием и выполнением технического задания.

1.8. Исполнитель осуществляет контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество и ветеринарную безопасность (приказ Министерства сельского хозяйства РФ №648 от 18.12.2015г. «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»). Продукты, которые будут использоваться при приготовлении пищи должны иметь декларации соответствия, наличие электронных ветеринарных документов Ф№ 2,4, оформленных в системе ФГИС «Меркурий», согласно приказа №589 от 26.12.2016г., на каждую партию поставленного сырья животного происхождения, мяса переработки и молочной продукции (мясо говядины, мясо птицы, яйцо, колбасные изделия, печень, рыба свежемороженая, масло сливочное, сыр, молоко, вся кисломолочная продукция) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Наличие свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов и изделий от производителя, протоколы испытаний на соответствие установленными Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного диетического профилактического питания», ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию, ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», отличные от требований к показателям безопасности, предъявляемым к аналогичной продукции для взрослых, об отсутствии ГМО на масло сливочное, кисломолочную продукцию, сыр, овощи. Гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства на овощи, фрукты, сухофрукты, а также иные документы,

предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате, на товарном ярлыке упаковки всей используемой продукции в образовательных организациях. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. В ветеринарных сопроводительных документах должны быть указаны номера и даты товарно-транспортных накладных для возможности определения поступления продукции. Поступающие продукты питания должны поступать в чистой таре и соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации. Все сопровождающие документы хранятся в учреждениях 3 года.

По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан незамедлительно предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производятся блюда.

1.9. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

1.10. Кратность приема пищи и режим питания учащихся всех категорий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) определяется временем пребывания детей и режимом работы общеобразовательной организации, что составляет 5-6 часов и включает в себя: завтрак, обед, завтрак-обед (2-х разовое питание) соответственно.

1.11. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи для учащихся в %: завтрак (20-25%), обед (30-35%).

1.12. Исполнитель осуществляет формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: примерного меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, которое утверждается Заказчиком и меню-раскладки, с указанием выхода блюд для разного возраста.

Вывешивает ежедневно до 9.00 часов в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывается энергетическая и пищевая ценность блюд и изделий.

Пакет документов (счет - фактуры, акт выполненных работ, табель посещаемости) предоставляется в бухгалтерию Заказчика в срок до 5 числа каждого месяца (не считая выходных и праздничных дней).

1.13. Исполнитель осуществляет ежедневное приготовление горячего питания с учетом санитарных требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Не допускает замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре .

1.14. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей. Разделочные доски использует только из дерева. Ножи, производственный инвентарь, разделочные столы, моечные ванны и все имеющееся оборудование, а так же кухонная посуда должна быть маркированы. Режим мытья посуды соблюдать по действующим санитарным правилам (СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель обеспечивает недостающей столовой и кухонной посудой, производственным вспомогательным инвентарем за счет собственных средств. Исполнитель обеспечивает сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовой, правильно их эксплуатирует и содержит в исправном состоянии, обеспечивает пищеблок учреждения достаточным количеством столовой

посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря; обеспечивает персонал пищеблока санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов.

1.15. Исполнитель производит выдачу готовой пищи на пищеблоке Заказчика, в соответствии с графиком выдачи пищи, согласованным с Заказчиком и суммарным объемом блюд по приемам пищи.

1.16. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие трех дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования, третья – в качестве контрольного блюда.

1.17. Исполнитель производит отбор суточной пробы готовой продукции (на все готовые блюда) в объеме не менее 100 г. стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися металлическими крышками, а порционные вторые блюда оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток (не менее 48 часов при температуре +2-+6°C). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

1.18. Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПин 2./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» документации: «журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «журнал бракеража готовой пищевой продукции», «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «журнал витаминизации», «гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал обработки поверхностей».

1.19. Исполнитель выдает готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, с обязательным присутствием представителя Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Исполнитель допускает ответственных лиц образовательного учреждения в помещения пищеблока для контроля за процессом приготовления пищи в соответствующей одежде и обуви.

1.20. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.21. При выдаче готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим горячих блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°C;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C;
- холодные супы, напитки - не выше 14°C.

1.22. Приготовление блюд заранее с последующим их разогревом запрещается. Использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне не допускается. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

1.23. Вся продукция, используемая при организации горячего питания должна соответствовать установленным ГОСТам на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.24. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

1.25. Исполнитель для приготовления пищи не использует: генно-модифицированные продукты; замороженное мясо говядины, мясо продуктивных животных, мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения; продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок, 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, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163); не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 31628-2012.

1.26. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь товарно-транспортную накладную, сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре. Упаковочные ярлыки должны находиться в таре поставщика.

1.27. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемой услуги. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 (одного) часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и приготовлению готовой пищи осуществляются за счет Исполнителя.

1.28. Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика квалифицированных работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры с наличием медицинской книжки в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302-Н и гигиенической подготовки, имеющим профилактические прививки (в соответствии с возрастом) и аттестации в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации, допуск к работе.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде менять ее по мере загрязнения (организовать ее стирку);
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика.

1.29. Исполнитель обеспечивает вывоз мусора образовавшихся в результате оказания услуги по организации горячего питания, в соответствии с требованиями санитарного и ветеринарного законодательства. Пищевые отходы утилизирует Заказчик.

1.30. Исполнитель назначает ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет Заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон.

1.31. Исполнитель обеспечивает надлежащую сохранность предоставляемых в пользование помещений, имущества Заказчика, и их правильную эксплуатацию, соблюдает требования противопожарной безопасности, соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика; обеспечивает содержание данных помещений, имущества в надлежащем санитарном состоянии, производит их уборку после приготовления пищи силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. При нарушении правил пользования помещением и имуществом ущерб, причиненный Заказчику по вине Исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме. Исполнитель обеспечивает возможность проведения Заказчиком мероприятий по инвентаризации имущества. Обеспечивает беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на пищеблок (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий контракта.

1.32. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему контракту третьему лицу.

1.33. Исполнитель обязан своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по договору, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3684-21.

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:

Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»). Требования к качеству: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой. Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»). Требования к качеству: Форма хлеба должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска хлеба из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки равномерная, от светло-коричневой до темно-коричневой. Вкус и запах хлеба должны быть характерными для данного вида товара.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 3,2%, нормализованное, (ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

Цвет: белый.

Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5%, 3,2% (ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»). Требования к качеству: консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении загустителей или стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов.

Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.

Творог классический, из нормализованного молока, с массовой долей жира 5% (ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»). Требования к качеству: цвет творога белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция творога мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.

Сметана 20% жирности, классическая (ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»). Требования к качеству: цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит (ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Консистенция плотная, пластичная, однородная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Вкус и запах: выраженные сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. Упаковано в индивидуальную упаковку.

Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений. Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе. Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе. Вкус и запах: выраженный сырный с наличием легкой остроты и кисловатости, без посторонних запахов и привкусов. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории (ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству. Вес каждого яйца не менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка. Маркировка осуществляется средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок – достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо цыплят-бройлеров 1 сорта, не замороженное без вложения комплекта потрохов (ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»). Требования к качеству. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

Мясо - говядины не замороженное в полутушах и четвертинах 1 категории, нежирное, высшей упитанности (ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"). Требования к качеству: Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения. Цвет - присущий данному виду мяса. Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь

товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженая, потрошенная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Картофель свежий продовольственный (ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия). Требования к качеству:

Корнеплоды целые, здоровые, чистые, без излишней влажности; не проросшие, не увядшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие.

Запах и вкус - свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее: 35 – 45 мм (у корнеплодов округло-овальной формы); не менее 30 мм (у корнеплодов удлиненной формы).

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству.

Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275,0 г. Размер по длине – не менее 10 см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Мякоть сочная, темно-красная,

различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5.0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0 см по поперечному диаметру.

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 30 мм по наибольшему поперечному диаметру.

Огурцы, помидоры свежие (ГОСТ 1726-2019 «Огурцы свежие», ГОСТ 1725-2019 «Томаты свежие» Технические условия. Требования к качеству огурцов свежих: внешний вид - плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.

Требования к качеству помидор свежих: внешний вид плодов - свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»). Требования к качеству: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование разгрузку и доставку к месту назначения. Состояние мякоти: Мякоть доброкачественная.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»). Требования к качеству: плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска: от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»). Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Крупа овсяная (ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия») высшего сорта, плющенная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству: внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%. Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушенные ядра риса не допускаются, доброкачественное

ядро не менее 99,7%. Не допускается: генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов зараженности. Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушенные зерна не более 0,3%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы пшено на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворимая первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия»). Требования к качеству. Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6x20мм, содержание доброкачественного ядра не менее 99,2%, содержание нешелушенных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%. Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени; Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%. Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха. Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта группа А, В (ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия). Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непомеси. Не допускается: наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству: Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями. Цвет - белый или белый с кремовым оттенком.

Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству: Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок. Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться. Запах - свойственный дрожжам.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Премиум» (ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка. Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.

Остаточный срок годности масла подсолнечного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»). Требования к качеству: внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов; для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Чистота раствора: раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Запах и вкус: свойственный сахару, сладкий, без посторонних запахов и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет - белый.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:

Вкус - соленый, без постороннего привкуса. Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый.

Печенье весовое (ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.

Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: сушки в виде кольца. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не

более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Сушки должны быть хрупкими. Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Изделия пряничные. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Структура: Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Печенье овсяное ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма: круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: Гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками. Цвет: Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые, кисели сухие в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно-абрикосовый с мякотью, яблочно-виноградный осветленный, яблочно-персиковый с мякотью) для детского питания. Требования к качеству: Нектары однородные по всей массе, цвет, свойственный цвету используемых фруктов. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные используемому сырью или смеси компонентов. Посторонние привкус и запах не допускаются. Остаточный срок годности соков и нектаров на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Огурцы консервированные (ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Вкус и запах: Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Цвет: с оттенками от зеленого до оливкового, однородный, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-2017 ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия). Требования к качеству: Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах: ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный. ярко выражений, равномерный по всей массе.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки, без плодоножек, без косточек. Количество плодов в 100г. от 34 до 36 шт. Не допускается наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически. Вкус и запах: свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет: изюм окрашенный - из окрашенных сортов винограда (от золотистого до светло-коричневого, коричневый с бурым оттенком).

Остаточный срок годности изюма на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Абрикосы сушеные (курага) высшего сорта (ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид и форма: целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Цвет: однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Остаточный срок годности кураги на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Кофейный напиток ячменный без кофеина, растворимый. Требования к качеству: цвет - коричневый. Внешний вид - сухая, рассыпчатая, однородная, порошкообразная масса. Не допускается: комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту. Запах - характерный запах обжаренных зерен ячменя и ржи, без добавления кофейных зерен.

Чай черный отборный среднелистовой высшего сорта. Требования к качеству: Внешний вид - сухая рассыпчатая масса, состоящая из отдельных, закрученных и высушенных листьев, без частей стебля, без грубых растительных включений, без фруктовых и ароматических добавок. Не допускается: комки, следы порчи, включения несвойственные данному продукту. Цвет - темно-коричневый или черный. Запах - присущий данному продукту.

Какао-порошок (ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид – Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинки. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.

Крахмал картофельный, экстра или высший сорт. (ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»). Требования к качеству. Цвет - белый. Запах

свойственный крахмалу без посторонних запахов. Внешний вид: Однородный порошкообразный продукт.

Джемы (ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»). Требования к качеству.

Внешний вид: мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Вкус и запах: хорошо выраженный, сладкий, кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Для джема из сухофруктов допускается слабовыраженный вкус и запах с наличием легкого привкуса карамелизованного сахара. Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем. Остаточный срок годности джемов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. Не допускается: посторонних привкуса и запаха, добавления консерванта - сорбиновой кислоты.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: 7-11 лет

День: понедельник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
312	Кнели из кур (паровые) с маслом	90	16	27	5	327
679	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	8	37	259
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
Итого за Завтрак1		540	28	41	68	763
Обед						
4	Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	3	6	11	122
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
312	Кнели из кур (паровые) с маслом	90	16	27	5	327
679	Каша гречневая рассыпчатая1	150	8	8	37	259
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
Итого за Обед		790	31	47	79	885
Итого за день		1330	59	88	147	1648

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Завтрак1		580	20	17	72	625
Обед						
306	Рассольник ленинградский с крупой перловой	250	3	6	12	120
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Обед		830	23	23	84	745
Итого за день		1410	43	40	156	1370

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 7-11 лет

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
384	Каша пшенная на молоке	250	10	13	51	367
958	Кофейный напиток	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
Итого за Завтрак1		520	23	21	123	781

Обед						
170	Борщ с капустой и картофелем	250	2	1	12	66
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
492	Плов из птицы	250	26	26	46	524
958	Кофейный напиток	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
Итого за Обед		790	42	35	140	1051
Итого за день		1310	65	56	263	1832

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 7-11 лет

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
315	Капуста тушеная	60	2	4	6	126
808	Биточки паровые с соусом	90	9	7	6	118
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Завтрак1		580	17	15	53	564
Обед						
224	Суп с крупой и мясными фрикадельками	250	6	8	12	238
315	Капуста тушеная	60	2	4	6	126
808	Биточки паровые с соусом	90	9	7	6	118
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Обед		830	23	23	65	802
Итого за день		1410	40	38	118	1366

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 7-11 лет

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
71	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4	4	57
16	Гуляш из мяса птицы	90	12	12		156
512,01	Гарнир перловый	150	4	8	38	234
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
Итого за Завтрак1		540	20	24	71	578
Обед						
71	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4	4	57
206	Суп картофельный с бобовыми (фасоль или горох)	250	6	8	15	168
16	Гуляш из мяса птицы	90	12	12		156
512,01	Гарнир перловый	150	4	8	38	234
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
Итого за Обед		790	26	32	86	746
Итого за день		1330	46	56	157	1324

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 7-11 лет

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Завтрак1		580	21	16	68	599
Обед						

187	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2	4	9	82
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Обед		830	23	20	77	681
Итого за день		1410	44	36	145	1280

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
297	Каша рисовая молочная	250	10	11	46	320
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
958	Кофейный напиток	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
Итого за Завтрак1		520	23	19	118	734
Обед						
306	Рассольник ленинградский с крупой перловой	250	3	6	12	120
71	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4	4	57
808	Биточки паровые с соусом	90	9	7	6	118
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
958	Кофейный напиток	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	40	4		20	94
Итого за Обед		790	24	24	82	644
Итого за день		1310	47	43	200	1378

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: 7-11 лет

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
668,77	Котлеты рубленые из птицы	90	11	10	11	169
679	Каша гречневая рассыпчатая1	150	8	8	37	259
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
Итого за Завтрак1		540	22	25	78	631
Обед						
142	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250	6	2	18	121
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
668,77	Котлеты рубленые из птицы	90	11	10	11	169
679	Каша гречневая рассыпчатая1	150	8	8	37	259
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
Итого за Обед		790	28	27	96	752
Итого за день		1330	50	52	174	1383

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 7-11 лет

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
43	Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом	60	1	4	3	54
283,02	Голубцы ленивые	90	2	3	9	156
299	Пюре картофельное.	150	3	7	21	165
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Завтрак1		580	9	14	53	564
Обед						

206	Суп картофельный с бобовыми (фасоль или горох)	250	6	8	15	168
43	Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом	60	1	4	3	54
283,02	Голубцы ленивые	90	2	3	9	156
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	80	3		20	188
Итого за Обед		830	15	19	68	698
Итого за день		1410	24	33	121	1262



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 7-11 лет

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак1						
421	Макароны с сыром	230	10	19	27	320
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
Итого за Завтрак1		500	19	24	89	647
Обед						
170	Борщ с капустой и картофелем	250	2	1	12	66
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
421	Макароны с сыром	230	10	19	27	320
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
Итого за Обед		750	21	25	101	713
Итого за день		1250	40	49	190	1360

05.01.2024 17:26:23 (МСК)	Пользователь: ЧАНОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА Сертификат: 015d438d003db0bbba424626299038b68a Выдан: Федеральная налоговая служба Период действия сертификата: с 12.07.2023 по 12.10.2024	
08.01.2024 23:58:58 (МСК+4)	Пользователь: Реттих Андрей Андреевич, Директор Сертификат: 0089d1c695dabc6ef101eeb9f95a9a2d11 Выдан: Казначейство России Период действия сертификата: с 15.09.2023 по 08.12.2024	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 4" 

к Контракту
от «08» января 2024 г. № 1ЭА2024

Спецификация




№	Наименование услуги	Ед.изм.	Количество	Цена за ед./руб	Сумма руб.
1	2	3	4	5	6
1.	услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов	Дето-день	47509	88	4180792,00
	Итого				4180792,00

Заказчик

_____ А.А. Реттих
"___" _____ 2024 г.
М.П.

Исполнитель

_____ Е.М. Чанова
"___" _____ 2024 г.
М.П.

 05.01.2024 17:26:23 (МСК) Перейти на электронную площадку	Пользователь: ЧАНОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА Сертификат: 015d438d003db0bbba424626299038b68a Выдан: Федеральная налоговая служба Период действия сертификата: с 12.07.2023 по 12.10.2024	
 08.01.2024 23:58:58 (МСК+4)	Пользователь: Реттих Андрей Андреевич, Директор Сертификат: 0089d1c695dabc6ef101eeb9f95a9a2d11 Выдан: Казначейство России Период действия сертификата: с 15.09.2023 по 08.12.2024	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ № 4" 