ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ДОГОВОР № Ф.2018.674603

на оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации

ИКЗ 183503614212850360100100300015620000

Г.о. Подольск «28» декабря 2018 г.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 33» (Далее –МОУ СОШ №33),** именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Лёвиной Ольги Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "ПОДОЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ И ОПТОВО-РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ"**, 142121, Московская область, город Подольск, Ленинградский проезд, 2, ОГРН 1035007201680, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Винокурова И.В., действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Московской области, на основании результатов осуществления закупки путем проведения электронного аукциона протокол № 0848300062218002560 от 17/12/2018 г., заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать **услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации в МОУ СОШ №33** (далее - Объект),находящегося по адресу: **Московская область городской округ Подольск ул. Тепличная д.4**, в соответствии с десятидневным меню (приложение № 6 Техническое задание), в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, и передать результат оказания услуг Заказчику (далее - услуги) в сроки, указанные в разделе 3 Контракта

1.2. Заказчик обязуется принять результат оказания услуг и оплатить в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

 2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет 3 109 929,00 (три миллиона сто девять тысяч девятьсот двадцать девять) рублей 00 копеек (далее – Цена Контракта), НДС не облагается на основании (пп.5 п.2 ст. 149 НК РФ). Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из объёма фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены Контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

2.4. Цена Контракта включает общую стоимость, оплачиваемую Заказчиком за полное выполнение Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту и все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг и все расходы на перевозку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Контракта.

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема и качества оказываемой услуги и иных условий контракта.

2.6. Оплата по Контракту осуществляется путем безналичного расчета за счет средств Бюджета Городского округа Подольск Московской области. В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

Обязательства Заказчика по оплате Цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере Цены Контракта с банковского счета Заказчика, указанного в разделе 15 Контракта.

2.7. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации путем безналичного расчета. Оплата производится Заказчиком не позднее 30 (тридцати) дней с даты подписания Акта приёмки-передачи услуг и выставленного Исполнителем счета по факту оказания услуг, ежемесячно.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту за минусом соответствующего размера неустойки.

2.9. Заказчик уменьшает сумму, подлежащую уплате юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта.[[1]](#footnote-1)

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту в полном объеме - с14.01.2019 г. по 31.10.2019 г.

3.2. Услуги оказываются на основании ежедневных заявок Заказчика, согласно приложению № 7.

4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Ежемесячно в течение 5 (пяти) дней после завершения оказания услуг, предусмотренных Контрактом, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации (акт, счет-фактура, счет на оплату) и Акта приёмки-передачи услуг (приложение № 9 к контракту), и Акт (приложение № 8) к контракту подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

4.2. В течении 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в [пункте 4.1](#Par715) Контракта, Заказчик, с особенностями установленными Федеральным законом № 44-ФЗ, проводит своими силами либо с привлечением экспертов, экспертных организаций экспертизу результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, на основании контрактов заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, с оформлением экспертного заключения. Срок проведения экспертизы результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта и оформления экспертного заключения составляет не более 30 (тридцати) дней.

4.2.1. В случае получения от Заказчика, эксперта, экспертной организации запроса о предоставлении дополнительных материалов, предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг, относящиеся к условиям исполнения контракта Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику, эксперту, экспертной организации, запрашиваемые дополнительные материалы, разъяснения в отношении оказанных услуг.

4.2.2. Не позднее 10 (десяти) дней после оформления заключения по итогам экспертизы, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Контракту на предмет соответствия объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Контракте и направляет Исполнителю подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта приёмки-передачи услуг.

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

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

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

4.5. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки и необходимые доработки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков/выполнении доработок в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта приёмки-передачи услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные в [пункте 4.](#Par716)2 Контракта.

4.6. В течении 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в [пункте 4.1](#Par715) Контракта, при отсутствии претензий к качеству и объему оказанных услуг, Заказчик направляет Исполнителю подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта приёмки-передачи услуг.

4.7. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт приёмки-передачи услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Контракта являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, техническим заданием, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

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

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за качеством, объемом и сроками оказания услуг.

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

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Оплатить услуги, предоставляемые ему Исполнителем в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.2.2. Предоставить помещения для организации питания воспитанников, оборудование для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.2.3. Обеспечить оснащение пищеблока кухонной посудой, инвентарем.

5.2.4. Обеспечить готовность пищеблока к работе, наличие акта исправности холодильного, технологического оборудования.

5.2.5. Провести проверку работоспособности систем холодного, горячего водоснабжения, канализации пищеблока с оформлением акта проверки инженерных систем.

5.2.6. Проводить, в случае необходимости, замену неисправного холодильного и технологического оборудования.

5.2.7. Производить своевременный ремонт помещений пищеблока, систем водопровода, канализации, вентиляции, энергоснабжения.

5.2.8. Обеспечить проверку и клеймение весового оборудования.

5.2.9. Обеспечить доступ Исполнителю в производственные помещения для организации питания.

5.2.10. Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра предварительную заявку о количестве питающихся на следующий день и в день питания до 9-ти утра проводить ее уточнение.

5.2.11. Обеспечить ежедневное оформление в установленной форме документации строгой отчетности о количестве питающихся (приложение № 7 к контракту «Заявка»).

5.2.12. Создать бракеражную комиссию в составе не менее 3 человек для контроля качества готовой пищи, организовать регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5.2.13. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы.

5.2.14. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся, утвердить положение о комиссии, проводить проверки качества и объема, оказываемых Исполнителем услуг по организации питания с периодичностью согласно утвержденному положению с последующим составлением Акта проверки качества и объема оказываемых услуг. Акт проверки составляется и вручается Исполнителю (представителю Исполнителя с надлежаще оформленной доверенностью) в течение 5 дней после проведенной проверки.

В случае отказа Исполнителя (представителя Исполнителя) присутствовать на проверке, создание препятствий при ее проведении, равно как и не подписание Акта либо отсутствие Исполнителя на момент проверки, Акт подписывается членами комиссии Заказчика и направляется Исполнителю в течение 5 дней посредством электронной почты либо иным доступным способом, позволяющим достоверно установить получение его Исполнителем. В случае направления Акта посредством электронной почты или факсимильной связи Акт считается полученным Исполнителем в день его отправки.

5.2.15.Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приёмки-передачи по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в [пункте 4.2](#Par716) настоящего Контракта.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.6. настоящего Контракта.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

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

 5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (приложение № 6 к Контракту) и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.4.1.1. При проведении Заказчиком (комиссией Заказчика) проверки качества и объема, оказываемых Исполнителем услуг присутствовать при ее проведении и не препятствовать проведению.

5.4.2. Проводить профилактическое обслуживание и ремонт холодильного и технологического оборудования пищеблока.

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

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

5.4.5. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.

6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемых услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг, а также наличие сертификатов и иных документов, обязательных для данного вида деятельности и подтверждающих безопасность и качество оказываемых услуг, оформленных в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. Ответственность Сторон

 7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

7.2. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном пунктами 7.3 - 7.7 в виде фиксированной суммы, в том числе рассчитываемой как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта (далее - цена контракта (этапа).

 7.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

*а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);*

*б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).*

7.4. 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). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения 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 не уплаченной в срок суммы.

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

7.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, 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.

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

*а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;*

*б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).*

 7.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

 7.9. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.10. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.11. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных Исполнителем документах несет Исполнитель.

8. Порядок расторжения Контракта

8.1. Контракт может быть расторгнут:

по соглашению Сторон;

в судебном порядке;

в одностороннем порядке в соответствии с действующим законодательством.

8.1.1. Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта в одностороннем порядке по одному из следующих оснований, предусмотренных Гражданским кодексом РФ:

* при существенном нарушении Исполнителем требований к качеству оказываемой услуги, а именно обнаружение Заказчиком неустранимых недостатков, недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков, в том числе:

- несогласованная с Заказчиком замена блюд меню;

- недовес порционных блюд, хлебобулочных изделий;

- нарушение технологии приготовления блюд;

- приготовление блюд без технологических карт;

- приготовление и реализация готовой продукции, в т.ч. кондитерских изделий,

 имеющих в составе запрещенные в детском питании компоненты;

- использование при приготовлении питания для учащихся фальсифицированной продукции.

* отступление Исполнителем при оказании услуги от условий Контракта, технического задания или иные недостатки услуги, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, а по качеству приготовления питания для учащихся, объему порций - в течение одного часа либо являются существенными и неустранимыми.

По иным основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

8.1.2. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, в случае если в ходе исполнения контракта установлено, что поставщик (подрядчик, исполнитель) и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя) (п.15 ст. 95 44-ФЗ).

8.1.3. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется поставщику (подрядчику, исполнителю) по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу поставщика (подрядчика, исполнителя), указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении поставщику (подрядчику, исполнителю) (п.12 ст. 95 44-ФЗ).

Дальнейший алгоритм действий Заказчика осуществляется в строгом соответствии с Федеральным [закон](https://login.consultant.ru/link/?req=doc;base=LAW;n=221388;fld=134)ом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.2. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.3. Расторжение Контракта производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

8.4. В случае расторжения настоящего Контракта по инициативе любой
из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается Исполнителем объем оказанных услуг.

9. Обеспечение исполнения Контракта

9.1. Принять к сведению, что Исполнитель внес обеспечение исполнения Контракта на сумму 155 496,45 рублей[[2]](#footnote-2), определенную в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, в форме (безотзывной банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона № 44 – ФЗ, или внесением денежных средств на указанный счет.

Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц.

|  |  |
| --- | --- |
| Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта | Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная  школа №33», 142100 Московская область, Городской округ Подольск, ул. Тепличная д.4, тел. 8 (4967) 63-74-44, ИНН 5036142128, КПП 503601001Комитет по Финансам и налоговой политики Администрации Городского округа Подольск (МОУ СОШ №33 л/с 20367060991) ГУ Банка России по ЦФО г. Москва БИК 044525000, р/с № 407 0181 094 525 1001 326 |

 9.2. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по Контракту, соответствующий Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) календарных дней с момента, когда соответствующее обеспечение исполнения Контракта перестало действовать, предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения Контракта на тех же условиях и в том же размере, которые указаны в настоящем разделе Контракта.

Действие указанного пункта не распространяется на случаи, если Исполнителем предоставлена банковская гарантия, не соответствующая требованиям законодательства Российской Федерации.

9.3. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

9.4. Обеспечение исполнения Контракта распространяется, в том числе, на обязательства по возврату авансового платежа (при его наличии) в случае неисполнения обязательств по Контракту, уплате неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных заказчиком в связи
с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

9.5. Обеспечение исполнения контракта возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 20 дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя. Денежные средства возвращаются на банковский счет, указанный Исполнителем в этом письменном требовании, в случае внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта.

9.6. Заказчик вправе осуществить бесспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, которые возникли после заключения Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также обстоятельств, которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение Контракта в срок.

10.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

10.4. Если обстоятельства, указанные в пункте 10.1 Контракта, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе требовать расторжения Контракта без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

11. Порядок урегулирования споров

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

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

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

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

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

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

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

11.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде по месту нахождения Заказчика.

12. Антикоррупционная оговорка

12.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

12.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача / получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

12.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего пункта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему Контракту до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

12.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего пункта контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

12.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных действий, указанных выше, и/или неполучения другой Стороной в установленный законодательством срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Контракт в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий Контракт в соответствии с положениями настоящего пункта, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

13. Особые условия

 13.1. Стороны при исполнении Контракта:

 13.1.1 Составляют в виде электронных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронные документы), первичные учетные документы и иные документы, которыми оформляются:

 - поставка товара (выполнение работы, оказание услуги), а также отдельные этапы поставки товара (выполнения работы, оказания услуги) (далее – отдельный этап исполнения контракта), включая все документы, предоставление которых предусмотрено в целях осуществления приемки поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения контракта;

 - результаты такой приемки;

 - оплата поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения контракта;

 - заключение дополнительных соглашений;

 - направление требования об уплате неустоек (штрафов, пеней);

 13.1.2. Осуществляют обмен электронными документами посредством использования Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ) в соответствии с Регламентом электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент, Приложение № 4 к контракту).

 13.2. Для работы в ПИК ЕАСУЗ Стороны контракта:

 – назначают должностных лиц, уполномоченных за организацию и осуществление электронного документооборота в соответствии с разделом контракта «Особые условия» (далее – уполномоченные должностные лица);

 – обеспечивают получение усиленной квалифицированной электронной подписи в аккредитованных удостоверяющих центрах в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, на уполномоченных должностных лиц, подписывающих документы при исполнении Контракта;

 – обеспечивают регистрацию в ПИК ЕАСУЗ и в ЭДО ПИК ЕАСУЗ в соответствии с Регламентом;

 – обеспечивают необходимые условия для осуществления электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ и в ЭДО ПИК ЕАСУЗ;

 – используют для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов усиленную квалифицированную электронную подпись.

 13.3. Стороны признают, что используемые в ПИК ЕАСУЗ электронные документы имеют равную юридическую силу с документами на бумажных носителях информации, подписанными собственноручными подписями уполномоченных должностных лиц и оформленными в установленном порядке.

 13.4. Электронные документы, полученные Сторонами друг от друга при исполнении контракта, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

 13.5. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ (описание сбоя содержится в Регламенте), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Контракта, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажных носителях информации в сроки, предусмотренные контрактом.

 После возобновления работы ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ Сторона, ответственная за составление (оформление) документа, направляет с использованием ПИК ЕАСУЗ Стороне, в адрес которой должен быть направлен соответствующий документ, сопроводительное письмо, подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица, с приложением копии в электронной форме (скан-образа) документа, подписанного Сторонами на бумажном носителе информации.

 Сторона, получившая в ПИК ЕАСУЗ указанное сопроводительное письмо, осуществляет проверку сведений, содержащихся в сопроводительном письме и приложенной к нему копии в электронной форме (скан-образа) документа, на предмет их соответствия подписанному документу на бумажном носителе информации и по результатам проверки подписывает данное сопроводительное письмо усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица либо отказывается от его подписания в порядке, предусмотренном Регламентом.

 13.6. Перечень электронных документов, которыми обмениваются Стороны при исполнении контракта с использованием ПИК ЕАСУЗ, содержится в Приложении №3 к Контракту.

 13.7. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ, а также использование ЭДО ПИК ЕАСУЗ, в том числе в целях осуществления электронного документооборота при исполнении Контракта, для Сторон осуществляется безвозмездно.

14. Прочие условия

14.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 15 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

14.2. Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном ст. 83.2 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (дополнительно Стороны вправе оформить Контракт в письменном виде в 2-х экземплярах по одному для каждой Сторон, имеющих такую же юридическую силу, как и Контракт, заключенный в электронной форме).

14.3. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

14.4. Неотъемлемыми частями Контракта являются: Приложение №1 «Сведения об объектах закупки», Приложение №2 «Сведения об обязательствах сторон и порядке оплаты», Приложение №3 «Перечень электронных документов», Приложение №4 «Регламент электронного документооборота», Приложение №5 «Спецификация оказания услуг», Приложение №6 «Техническое задание», Приложение №7 «Заявка», Приложение №8 «Акт сдачи-приема», Приложение №9 «[Форма Акта](#Par484) приема-передачи оказания услуг».

15. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:** |
| Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная  школа №33»142100 Московская область, Городской округ Подольск, ул. Тепличная д.4тел. 8 (4967) 63-74-44ИНН 5036142128, КПП 503601001Комитет по Финансам и налоговой политики Администрации Городского округа Подольск (МОУ СОШ №33 л/с 20367060991)ГУ Банка России по ЦФО г. Москва БИК 044525000р/с № 407 0181 094 525 1001 326тел.: 8 (4967) 565132, 89161422291e-mail: trifonov\_81@mail.ru\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Лёвина О.В./«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2018 г. | Наименование организации: МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "ПОДОЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ И ОПТОВО-РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ"ИНН: 5036028633, КПП: 503601001142116, Российская Федерация, Московская обл., г. Подольск, проезд. Ленинградский, 2, ОКАТО: 46460000000Телефон: +7(929)6643289, E-mail: pkpitania@mail.ruБанковские реквизитыНазвание Банка: Банк «Возрождение» (ПАО)БИК: 044525181, Рас./с.: 40702810904000141421Кор./с.: 30101810900000000181\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Винокуров И.В./«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2018 г. |

Приложение №1 к контракту

от «28» декабря 2018 г. № Ф.2018.674603

# Сведения об объектах закупки

| КОЗ / ОКПД2 / КТРУ | Наименование | Цена единицы, руб. | Количество | Единицы измерения | Общая стоимость, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 02.16.10.02 **/** 56.29.19.000 | Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 520,00  | 5 980,632692307692 | Условная единица | 3 109 929,00  |

\* Значение заполняется на этапе заключения контракта.

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Винокуров И.В./« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. | Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Лёвина О.В./« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. |

Приложение №2 к контракту

от «28» декабря 2018 г. № Ф.2018.674603

# Сведения об обязательствах сторон и порядке оплаты

## Сведения об обязательствах сторон

Таблица 2.1

| № | Наименование | Объекты закупки | Срок начала исполнения обязательства, не позднее | Срок окончания исполнения обязательства, не позднее | Условия предоставления результатов | Сторона, исполняющая обязательство | Сторона, получающая исполнение |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | Наименование: Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 14.01.2019 | 31.10.2019 | каждый мес. (от окончания) | Исполнитель | Заказчик |

## Сведения о порядке оплаты

Таблица 2.2

| № | Наименование | Аванс/Оплата | Срок, не позднее | Сумма, руб. | Учёт неустойки | Документ-предшественник |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Оплата №01 | Оплата | 30 дн. от даты подписания документа-предшественника | По фактическому объёму, оплата за вычетом аванса | Оплата за вычетом неустойки | Акт приемки-передачи услуг |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Винокуров И.В./« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. | Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Лёвина О.В./« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. |

Приложение №3 к контракту

от «28» декабря 2018 г. № Ф.2018.674603

# Перечень электронных документов, которыми обмениваются стороны при исполнении контракта

## Оформление при исполнении обязательств

Таблица 3.1

| Наименование документа | Обязательства | Действие | Срок, не позднее | Ответственная сторона |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Счёт-фактура | Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | Подписание | 5 дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Счёт на оплату | Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | Подписание | 5 дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Платежное поручение | Оплата №01 | Подписание | 5 дн. от даты окончания исполнения обязательства | Заказчик |
| Акт приемки-передачи услуг | Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | Подписание | 5 дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Подписание | 40 дн. от даты получения документа | Заказчик |

## Оформление при осуществлении приемки результатов исполнения обязательств

Таблица 3.2

| Наименование документа | Обязательства | Действие | Срок, не позднее | Ответственная сторона |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Акт приемки-передачи услуг | Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | Подписание | 5 дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Подписание | 40 дн. от даты получения документа | Заказчик |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Винокуров И.В./« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. | Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Лёвина О.В. /« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. |

Приложение №4 к контракту (договору)

от «28» декабря 2018 г. № Ф.2018.674603

# Регламент электронного документооборотаПортала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области

* 1. Регламент электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент) определяет общие правила осуществления информационного взаимодействия между Сторонами Контракта посредством обмена электронными документами при исполнении Контракта через Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ).
	2. Настоящий Регламент является приложением к государственному контракту (гражданско-правовому договору), заключенному в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – Контракт).
	3. В настоящем Регламенте используются следующие понятия и термины:

Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области - подсистема Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области, обеспечивающая осуществление обмена электронными документами в ходе исполнения контрактов, а также контроля текущего исполнения сторонами обязательств по контракту.

Структурированный электронный документ – электронный документ, сформированный/импортированный в ПИК ЕАСУЗ при помощи соответствующих интерфейсов ПИК ЕАСУЗ.

Неструктурированный электронный документ – электронный документ, в котором информация представлена в электронно-цифровой форме и не имеет заранее определенной структуры данных в ПИК ЕАСУЗ (в том числе сканированные версии документов, ранее составленные на бумажных носителях информации).

Личный кабинет – рабочая область Стороны Контракта в ПИК ЕАСУЗ, доступная только зарегистрированным в ПИК ЕАСУЗ пользователям - сотрудникам заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя).

Другие понятия и термины, применяемые в настоящем Регламенте, соответствуют понятиям и терминам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Московской области.

* 1. Обмен электронными документами между Сторонами Контракта в ПИК ЕАСУЗ осуществляется посредством системы электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ), интегрированной с ПИК ЕАСУЗ.
	2. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также использование функционала ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ в целях осуществления электронного документооборота для Сторон Контракта осуществляется безвозмездно.
	3. Обеспечение эксплуатации ПИК ЕАСУЗ, а также техническую поддержку Сторонам Контракта при использовании ПИК ЕАСУЗ, в том числе в части функционирования ЭДО ПИК ЕАСУЗ, осуществляет Государственное казенное учреждение Московской области «Московский областной центр информационно-коммуникационных технологий».
	4. При формировании и обмене электронными документами Стороны Контракта должны руководствоваться положениями настоящего Регламента, а также информационными материалами, размещенными в открытом доступе на сайте http://pik.mosreg.ru.

2. Обязательными требованиями к Сторонам Контракта для осуществления работы с электронным документооборотом в ПИК ЕАСУЗ являются:

- наличие у Стороны Контракта сертификата ключа усиленной квалифицированной электронной подписи (далее - КЭП), полученного в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 06.04.2011 г. № 63-ФЗ «Об электронной подписи», в одном из аккредитованных Министерством связи и массовых коммуникаций Российской Федерации удостоверяющих центров;

- наличие автоматизированного рабочего места (АРМ);

- наличие регистрации в ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ПИК ЕАСУЗ описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте http://pik.mosreg.ru);

- наличие регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ также описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте <http://pik.mosreg.ru>);

- использование для подписания электронных документов КЭП средств криптографической защиты информации (далее - СКЗИ), сертифицированных в соответствии с правилами сертификации Российской Федерации к СКЗИ и полученного Стороной Контракта с соблюдением требований законодательства.

Согласно аттестату соответствия Государственной информационной системы Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее - ЕАСУЗ) ЕАСУЗ соответствует требованиям нормативной документации по безопасности информации по 3 классу защищенности и не предназначена для обработки информации ограниченного доступа.

В этой связи в ПИК ЕАСУЗ обрабатываются исключительно общедоступные персональные данные. Ответственность за внесение персональных данных третьих лиц несет сторона, внесшая сведения.

3. При осуществлении электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ каждая из Сторон Контракта несёт следующие обязанности:

3.1. После осуществления регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ произвести регистрацию своей организации (индивидуального предпринимателя) в ПИК ЕАСУЗ.

3.2. Направлять при осуществлении электронного документооборота документы и сведения, предусмотренные условиями Контракта (договора).

3.3. Нести ответственность за содержание, достоверность и целостность отправляемых Стороной Контракта документов и сведений через ПИК ЕАСУЗ, ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также за действия, совершенные на основании указанных документов и сведений.

3.4. Обеспечить режим хранения сертификата КЭП и закрытого ключа КЭП, исключающий неавторизованный доступ к ним третьих лиц.

4. Основными правилами организации электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ являются:

4.1. Все документы и сведения, предусмотренные условиями контракта (гражданско-правового договора), направляемые Сторонами Контракта между собой в ПИК ЕАСУЗ, должны быть в форме электронных документов.

4.2. Электронные документы, передаваемые в системе ПИК ЕАСУЗ между Сторонами Контракта, должны быть подписаны в ЭДО ПИК ЕАСУЗ КЭП лиц, имеющих право действовать от имени соответствующей Стороны Контракта.

4.3. Электронный документ, подписанный КЭП и переданный между Сторонами Контракта через ЭДО ПИК ЕАСУЗ, имеет такую же юридическую силу, как и подписанный собственноручно документ на бумажном носителе, и влечет предусмотренные для данного документа правовые последствия. Электронные документы, подписанные КЭП в ЭДО ПИК ЕАСУЗ, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

4.4. После подписания электронного документа КЭП у Оператора ЭДО ПИК ЕАСУЗ такой электронный документ получает статус «Подписан» в ПИК ЕАСУЗ, с указанием кем и когда подписан.

4.5. Факт и дата доставки любого электронного документа, направленного посредством ПИК ЕАСУЗ, а также факт и дата получения надлежащего уведомления о доставке такого электронного документа, подтверждаются поступлением в раздел «Уведомления» Личного кабинета Стороны по контракту соответствующего уведомления, содержащего дату его поступления.

Фактом и датой начала работы в Личном кабинете ПИК ЕАСУЗ Стороны признается момент регистрации Стороны в ПИК ЕАСУЗ. Сведения о регистрации Стороны формируются в ПИК ЕАСУЗ автоматизировано после прохождения регистрации и фиксируются в разделе «Зарегистрированные заказчики и исполнители».

4.6. Через систему ЭДО ПИК ЕАСУЗ передаются следующие типы электронных документов:

4.6.1. Структурированные электронные документы в формате XML, формируемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ и подписываемые КЭП.

4.6.2. Неструктурированные электронные документы, подписываемые (заверяемые) КЭП и загружаемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ.

4.6.3. Электронные документы, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой.

4.7. Правила формирования для подписания структурированных электронных документов:

4.7.1. Структурированный электронный документ формируется Стороной Контракта в ПИК ЕАСУЗ посредством:

4.7.1.1. Функционала ПИК ЕАСУЗ по созданию структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При формировании электронного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность внесенных данных. Документы, сформированные с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.7.1.2. Функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При импорте в ПИК ЕАСУЗ структурированного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность импортируемых данных, соответствие формату. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.7.1 .3. Для направления на подписание структурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать XML документ соответствующего формата и его печатную форму. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ не должен превышать 40 Мб. Структурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.8. Правила формирования для подписания неструктурированных электронных документов:

4.8.1. Неструктурированный электронный документ формируется Стороной Контракта с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту неструктурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. В ПИК ЕАСУЗ могут быть загружены файлы следующих типов: .7z, .doc, .docx, .gif, .jpg,. jpeg, .ods, .odt, .pdf, .png, .rar, .rtf, .tif, .txt, .xls, .xlsx, .xps, .zip. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.8.2. Для направления на подписание неструктурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать печатную форму данного электронного документа. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ должен не превышать 40 Мб. Неструктурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.9. Правила передачи файлов:

4.9.1. В случае передачи неструктурированного файла Сторона Контракта самостоятельно несет ответственность за содержание такого документа.

4.9.2. В случае передачи Стороной Контракта структурированного файла ПИК ЕАСУЗ предоставляет средства для формирования такого документа. При этом Сторона Контракта обязана подписать и приложить к направляемому электронному документу именно тот файл, который был сформирован ей средствами ПИК ЕАСУЗ.

4.9.3. Направляемые файлы между Сторонами Контракта должны быть подписаны КЭП с помощью интерфейса ЭДО ПИК ЭАСУЗ.

4.10. Правила передачи электронных документов, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой:

- для передачи в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой, используется программное обеспечение ПИК ЕАСУЗ.

5. Сторона, подписавшая электронный документ, может отозвать данный электронный документ до его подписания Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, в следующем порядке:

- Сторона, подписавшая электронный документ, посредством интерфейса ПИК ЕАСУЗ направляет уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве электронного документа;

- в случае если отзываемый электронный документ подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то направить уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве невозможно;

- в случае если отзываемый документ не подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то при направлении уведомления в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве происходит автоматизированный отзыв данного документа.

Для документов с односторонней подписью возможность отзыва подписанного электронного документа не предусмотрена.

6. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Контракта, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажном носителе информации в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

Сбоем признается нарушение работы ПИК ЕАСУЗ либо ЭДО ПИК ЕАСУЗ, при котором невозможно обеспечить электронный документооборот в течение срока, указанного в таблице «Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ» (далее – Таблица) и при этом выполнены следующие условия:

а) сбой в работе возник в период с 07 00 до 21 00 московского времени в рабочие дни;

б) Стороной, направляющей документ, направлена заявка в службу Технической поддержки с приложением принт-скрина страницы Портала исполнения контракта, либо портала Оператора ЭДО, содержащего сведения о характере сбоя;

в) по результатам рассмотрения заявки службой Технической поддержки сбой не устранен в течение 240 мин. с момента получения заявки. При этом:

- если заявка подана не в рабочий день, то время ее рассмотрения начинается с 09 00 первого рабочего дня, следующего за днем подачи заявки;

- если заявка подана в рабочий день до 09 00, то ее рассмотрение начинается в этот рабочий день с 09 00;

- если заявка подана в рабочий день после 18 00, то ее рассмотрение начинается с 09 00 следующего рабочего дня;

- если заявка подана в промежуток с 16 00 до 18 00 рабочего дня, то ее рассмотрение переносится на следующий рабочий день в той части времени, которая является разницей между 240 минутами, предоставляемыми на ее рассмотрение и количеством минут, исчисляемым с момента подачи заявки до 18 00 рабочего дня.

Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ

Таблица 4

| № п/п | Описание ситуации/проблемы | Продолжительность |
| --- | --- | --- |
| 1 | Недоступность Системы ПИК ЕАСУЗ | 240 мин. |
| 2 | Недоступность ЭДО ПИК ЕАСУЗ | 240 мин. |
| 3 | Невозможность выполнения процедуры входа в личный кабинет ПИК ЕАСУЗ | 240 мин. |
| 4 | Невозможность формирования электронного документа, либо прикрепления электронного документа (файла) | 240 мин. |
| 5 | Невозможность передачи электронного документа для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ | 240 мин. |
| 6 | Невозможность подписания электронного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ | 240 мин. |
| 7 | Невозможность передачи сведений из ЕИС в ПИК ЕАСУЗ о заключении контракта (договора) либо об изменении статуса контракта (договора) | 240 мин. |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Винокуров И.В./« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. | Заказчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Лёвина О.В./« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201  г. |

Приложение №5

к Контракту № Ф.2018.674603 от «28» декабря 2018 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ\*

Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации

|  |  |
| --- | --- |
| Предмет закупки | Цена за единицу продукции, руб. |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации (1-4 классы 1 - разовое питание) | 107 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации (1-4 классы 2-х разовое питание) | 147 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации (5-11 классы 1 - разовое питание) | 112,50 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации (5-11 классы 2-х разовое питание) | 153,50 |
| Итого | 520 |

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК: | ИСПОЛНИТЕЛЬ: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Лёвина О.В./«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Винокуров И.В./«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. |

\* Заполняется на этапе заключения контракта в соответствии с заявкой участника, с которым заключается контракт

Приложение №6

к Контракту

№ Ф.2018.674603 от «28» декабря 2018 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации**

Настоящее техническое задание определяет технические и организационные требования к услугам по организации питания для учащихся общеобразовательной организации.

Сроки (периоды) оказания услуг: с 14.01.2019 г. по 31.10.2019 г.

**Место оказания услуг: Московская область городской округ Подольск ул. Тепличная д.4**

|  |
| --- |
| **Услуги по организации горячего питания (завтрак + обед) 1-4 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:** |
| **МЕНЮ первый день** |
| ЗАВТРАК |
| Объём порций (гр.) | Наименование блюда |
| 120 | Омлет натуральный запеченный |
| 30 | Колбаса вареная «Детская» |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный) |
| 208 | Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной |
| 230 | Плов с мясом |
| 200 | Кисель  |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржаной  |
| **МЕНЮ второй день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша «Дружба» молочная |
| 200 | Кофейный напиток с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Икра кабачковая |
| 200 | Суп картофельный с бобовыми с гренками |
| 80 | Котлета рыбная запеченная |
| 150 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ третий день** |
| ЗАВТРАК |
| 10 | Сыр порционный |
| 200 | Каша геркулесовая молочная |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным |
| 208 | Рассольник на курином бульоне со сметаной |
| 80 | Шницель рубленный куриный |
| 50 | Соус сметанный с томатом |
| 150 | Каша гречневая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ четвертый день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша гречневая молочная |
| 200 | Какао с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свеклы с сыром и чесноком |
| 200 | Суп куриный с макаронными изделиями |
| 80 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 150 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из сухофруктов (курага) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ пятый день** |
| ЗАВТРАК |
| 150 | Макароны отварные с сыром запеченные |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий  |
| 208 | Борщ вегетарианский со сметаной |
| 80 | Котлета мясная рубленая |
| 150 | Картофель, тушеный с овощами в соусе |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ шестой день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша рисовая молочная |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Икра кабачковая |
| 200 | Суп рыбный |
| 80 | Печень по-строгановски |
| 150 | Макаронные изделия отварные |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ седьмой день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 150 | Омлет натуральный запеченный |
| 30 | Зеленый горошек консервированный |
| 200 | Какао с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 200 | Суп картофельный с пшеном с курицей |
| 60 | Сосиска отварная |
| 150 | Капуста тушеная |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ восьмой день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша гречневая молочная |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свеклы с маслом растительным |
| 208 | Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной |
| 80 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 150 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ девятый день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша манная молочная |
| 200 | Кофейный напиток с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий |
| 200 | Суп вермишелевый с курицей |
| 80 | Биточки куриные запеченные |
| 150 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ десятый день** |
| ЗАВТРАК |
| 130/20 | Запеканка из творога с повидлом |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 60 | Огурец соленый/ Помидор свежий |
| 208 | Свекольник на мясном бульоне со сметаной |
| 80 | Гуляш из отварного мяса |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **Услуги по организации горячего питания (завтрак + обед) 5-11 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:** |
| **МЕНЮ первый день** |
| ЗАВТРАК |
| Объём порций (гр.) | Наименование блюда |
| 160 | Омлет натуральный запеченный |
| 40 | Колбаса вареная «Детская» |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий |
| 258 | Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной |
| 280 | Плов с мясом |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ второй день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша «Дружба» молочная |
| 200 | Кофейный напиток с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Икра кабачковая |
| 250 | Суп картофельный с бобовыми с гренками |
| 100 | Котлета рыбная запеченная |
| 180 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ третий день** |
| ЗАВТРАК |
| 10 | Сыр порционный |
| 200 | Каша геркулесовая молочная |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным |
| 258 | Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной |
| 100 | Шницель рубленный куриный |
| 50 | Соус сметанный с томатом |
| 180 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ четвертый день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша гречневая молочная |
| 200 | Какао с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из свеклы с сыром и чесноком |
| 250 | Суп куриный с макаронными изделиями |
| 100 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 180 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из сухофруктов (курага) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ пятый день** |
| ЗАВТРАК |
| 200 | Макароны отварные с сыром запеченные |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий |
| 258 | Борщ вегетарианский со сметаной |
| 100 | Котлета мясная рубленая |
| 220 | Картофель, тушеный с овощами в соусе |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ шестой день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша рисовая молочная |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Икра кабачковая |
| 250 | Суп рыбный |
| 100 | Печень по-строгановски |
| 180 | Макаронные изделия отварные |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ седьмой день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Омлет натуральный запеченный |
| 50 | Зеленый горошек консервированный |
| 200 | Какао с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 250 | Суп картофельный с пшеном с курицей |
| 100 | Сосиска отварная |
| 180 | Капуста тушеная |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ восьмой день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 200 | Каша гречневая молочная |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Свекла из свеклы с маслом растительным |
| 258 | Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной |
| 100 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 180 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ девятый день** |
| ЗАВТРАК |
| 5 | Масло сливочное |
| 170/30 | Запеканка из творога с повидлом |
| 200 | Кофейный напиток с молоком |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий |
| 250 | Суп вермишелевый на курином бульоне |
| 100 | Биточки куриные запеченные |
| 180 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ десятый день** |
| ЗАВТРАК |
| 200 | Каша манная молочная |
| 10 | Сыр порционный |
| 200 | Чай с сахаром |
| 30 | Хлеб пшеничный |
| ОБЕД |
| 100 | Огурец соленый/ Помидор свежий |
| 258 | Свекольник на мясном бульоне со сметаной |
| 100 | Гуляш из отварного мяса |
| 180 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |

|  |
| --- |
| **Услуги по организации горячего питания (обед + полдник) 1-4 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:** |
| **МЕНЮ первый день** |
| Объём порций (гр.) | Наименование блюда |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный) |
| 208 | Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной |
| 230 | Плов с мясом |
| 200 | Кисель  |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржаной  |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Фрукты свежие |
| 40 | Кондитерские изделия |
| 200 | Напиток из шиповника |
| **МЕНЮ второй день** |
| ОБЕД |
| 60 | Икра кабачковая |
| 200 | Суп картофельный с бобовыми с гренками |
| 80 | Котлета рыбная запеченная |
| 150 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Фрукты свежие |
| 75 | Хлебобулочное изделие (Плюшка «Московская») |
| 200 | Чай с сахаром |
| **МЕНЮ третий день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным |
| 208 | Рассольник на курином бульоне со сметаной |
| 80 | Шницель рубленный куриный |
| 50 | Соус сметанный с томатом |
| 150 | Каша гречневая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Фрукты свежие |
| 200 | Кисель |
| 75 | Хлебобулочное изделие (конверт с повидлом) |
| **МЕНЮ четвертый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свеклы с сыром и чесноком |
| 200 | Суп куриный с макаронными изделиями |
| 80 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 150 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из сухофруктов (курага) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Фрукты свежие |
| 75 | Хлебобулочное изделие (кекс) |
| 200 | Чай с сахаром |
| **МЕНЮ пятый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий  |
| 208 | Борщ вегетарианский со сметаной |
| 80 | Котлета мясная рубленая |
| 150 | Картофель, тушеный с овощами в соусе |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Фрукты свежие |
| 40 | Кондитерские изделия |
| 200 | Сок фруктовый |
| **МЕНЮ шестой день** |
| ОБЕД |
| 60 | Икра кабачковая |
| 200 | Суп рыбный |
| 80 | Печень по-строгановски |
| 150 | Макаронные изделия отварные |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Булочка калорийная |
| 100 | Фрукты свежие |
| 200 | Напиток из шиповника |
| **МЕНЮ седьмой день** |
| ОБЕД |
| 200 | Суп картофельный с пшеном с курицей |
| 60 | Сосиска отварная |
| 150 | Капуста тушеная |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 80 | Хлебобулочное изделие (булочка с изюмом «Любава») |
| 100 | Фрукты свежие |
| 200 | Сок |
| **МЕНЮ восьмой день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свеклы с маслом растительным |
| 208 | Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной |
| 80 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 150 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 40 | Кондитерское изделие (печенье) |
| 100 | Фрукты свежие |
| 200 | Кисель |
| **МЕНЮ девятый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий |
| 200 | Суп вермишелевый с курицей |
| 80 | Биточки куриные запеченные |
| 150 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Фрукты свежие |
| 75 | Хлебобулочное изделие (Слойка фруктовая) |
| 200 | Чай с сахаром |
| **МЕНЮ десятый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Огурец соленый/ Помидор свежий |
| 208 | Свекольник на мясном бульоне со сметаной |
| 80 | Гуляш из отварного мяса |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 40 | Кондитерское изделие |
| 100 | Фрукты свежие |
| 200 | Сок |
| **Услуги по организации горячего питания (обед + полдник) 5-11 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:** |
| **МЕНЮ первый день** |
| Объём порций (гр.) | Наименование блюда |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий |
| 258 | Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной |
| 280 | Плов с мясом |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 200 | Напиток из шиповника |
| 120 | Фрукты свежие |
| 40 | Кондитерские изделия |
| **МЕНЮ второй день** |
| ОБЕД |
| 100 | Икра кабачковая |
| 250 | Суп картофельный с бобовыми с гренками |
| 100 | Котлета рыбная запеченная |
| 180 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 200 | Чай с сахаром |
| 120 | Фрукты свежие |
| 75 | Хлебобулочное изделие (Плюшка «Московская») |
| **МЕНЮ третий день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным |
| 258 | Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной |
| 100 | Шницель рубленный куриный |
| 50 | Соус сметанный с томатом |
| 180 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 120 | Фрукты свежие |
| 200 | Кисель |
| 75 | Хлебобулочное изделие (конверт с повидлом) |
| **МЕНЮ четвертый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из свеклы с сыром и чесноком |
| 250 | Суп куриный с макаронными изделиями |
| 100 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 180 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из сухофруктов (курага) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 120 | Фрукты свежие |
| 75 | Хлебобулочное изделие (кекс) |
| 200 | Чай с сахаром |
| **МЕНЮ пятый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий |
| 258 | Борщ вегетарианский со сметаной |
| 100 | Котлета мясная рубленая |
| 220 | Картофель, тушеный с овощами в соусе |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 120 | Фрукты свежие |
| 40 | Кондитерские изделия |
| 200 | Сок фруктовый |
| **МЕНЮ шестой день** |
| ОБЕД |
| 100 | Икра кабачковая |
| 250 | Суп рыбный |
| 100 | Печень по-строгановски |
| 180 | Макаронные изделия отварные |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 100 | Булочка калорийная |
| 120 | Фрукты свежие |
| 200 | Напиток из плодов шиповника |
| **МЕНЮ седьмой день** |
| ОБЕД |
| 250 | Суп картофельный с пшеном с курицей |
| 100 | Сосиска отварная |
| 180 | Капуста тушеная |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 80 | Хлебобулочное изделие (булочка с изюмом) |
| 120 | Фрукты свежие |
| 200 | Сок |
| **МЕНЮ восьмой день** |
| ОБЕД |
| 100 | Свекла из свеклы с маслом растительным |
| 258 | Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной |
| 100 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 180 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 40 | Кондитерское изделие (печенье) |
| 120 | Фрукты свежие |
| 200 | Кисель |
| **МЕНЮ девятый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий |
| 250 | Суп вермишелевый на курином бульоне |
| 100 | Биточки куриные запеченные |
| 180 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 120 | Фрукты свежие |
| 75 | Хлебобулочное изделие (Слойка фруктовая) |
| 200 | Чай с сахаром |
| **МЕНЮ десятый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Огурец соленый/ Помидор свежий |
| 258 | Свекольник на мясном бульоне со сметаной |
| 100 | Гуляш из отварного мяса |
| 180 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| ПОЛДНИК |
| 40 | Кондитерское изделие |
| 120 | Фрукты свежие |
| 200 | Сок |

|  |
| --- |
| **Услуги по организации горячего питания (обед) 1-4 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:** |
| **МЕНЮ первый день** |
| Объём порций (гр.) | Наименование блюда |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный) |
| 208 | Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной |
| 230 | Плов с мясом |
| 200 | Кисель  |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржаной  |
| **МЕНЮ второй день** |
| ОБЕД |
| 60 | Икра кабачковая |
| 200 | Суп картофельный с бобовыми с гренками |
| 80 | Котлета рыбная запеченная |
| 150 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ третий день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным |
| 208 | Рассольник на курином бульоне со сметаной |
| 80 | Шницель рубленный куриный |
| 50 | Соус сметанный с томатом |
| 150 | Каша гречневая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ четвертый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свеклы с сыром и чесноком |
| 200 | Суп куриный с макаронными изделиями |
| 80 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 150 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из сухофруктов (курага) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ пятый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий  |
| 208 | Борщ вегетарианский со сметаной |
| 80 | Котлета мясная рубленая |
| 150 | Картофель, тушеный с овощами в соусе |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ шестой день** |
| ОБЕД |
| 60 | Икра кабачковая |
| 200 | Суп рыбный |
| 80 | Печень по-строгановски |
| 150 | Макаронные изделия отварные |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ седьмой день** |
| ОБЕД |
| 200 | Суп картофельный с пшеном с курицей |
| 60 | Сосиска отварная |
| 150 | Капуста тушеная |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ восьмой день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из свеклы с маслом растительным |
| 208 | Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной |
| 80 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 150 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ девятый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий |
| 200 | Суп вермишелевый с курицей |
| 80 | Биточки куриные запеченные |
| 150 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ десятый день** |
| ОБЕД |
| 60 | Огурец соленый/ Помидор свежий |
| 208 | Свекольник на мясном бульоне со сметаной |
| 80 | Гуляш из отварного мяса |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **Услуги по организации горячего питания (обед) 5-11 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:** |
| **МЕНЮ первый день** |
| Объём порций (гр.) | Наименование блюда |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий |
| 258 | Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной |
| 280 | Плов с мясом |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ второй день** |
| ОБЕД |
| 100 | Икра кабачковая |
| 250 | Суп картофельный с бобовыми с гренками |
| 100 | Котлета рыбная запеченная |
| 180 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ третий день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным |
| 258 | Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной |
| 100 | Шницель рубленный куриный |
| 50 | Соус сметанный с томатом |
| 180 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ четвертый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из свеклы с сыром и чесноком |
| 250 | Суп куриный с макаронными изделиями |
| 100 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 180 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из сухофруктов (курага) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ пятый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий |
| 258 | Борщ вегетарианский со сметаной |
| 100 | Котлета мясная рубленая |
| 220 | Картофель, тушеный с овощами в соусе |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ шестой день** |
| ОБЕД |
| 100 | Икра кабачковая |
| 250 | Суп рыбный |
| 100 | Печень по-строгановски |
| 180 | Макаронные изделия отварные |
| 200 | Кисель |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ седьмой день** |
| ОБЕД |
| 250 | Суп картофельный с пшеном с курицей |
| 100 | Сосиска отварная |
| 180 | Капуста тушеная |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ восьмой день** |
| ОБЕД |
| 100 | Свекла из свеклы с маслом растительным |
| 258 | Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной |
| 100 | Курица отварная |
| 50 | Соус молочный |
| 180 | Рис отварной рассыпчатый |
| 200 | Компот из свежих фруктов (лимонов) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ девятый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий |
| 250 | Суп вермишелевый на курином бульоне |
| 100 | Биточки куриные запеченные |
| 180 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов (смесь) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |
| **МЕНЮ десятый день** |
| ОБЕД |
| 100 | Огурец соленый/ Помидор свежий |
| 258 | Свекольник на мясном бульоне со сметаной |
| 100 | Гуляш из отварного мяса |
| 180 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 200 | Компот из свежих фруктов (яблок) |
| 25 | Хлеб пшеничный |
| 25 | Хлеб ржано-пшеничный |

**Для образовательных учреждений,**

**имеющих пищеблоки полного цикла (сырьевые)**

Исполнитель обязан:

- оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области обеспечения [санитарно-эпидемиологического благополучия населения](file:///D%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5Cuser%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20-%204%20%D0%B3%D0%B8%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D1%8F.doc#sub_101), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также условиями Контракта;

- предоставить учащимся полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации, в том числе федеральных законов № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», [СанПиН 2.3.2.1078-01](http://detnadzor.ru/docs/sanpin_copy/sanpin_2.3.2.1078-01_pishchevye_producty.pdf) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» \*с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08 (№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23), СанПиН 2.3.2.2871-11 (№ 24), СанПиН 2.3.2.2888-11 (№ 25), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» , ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

- соблюдать требования Федерального закона № 323-ФЗ от 21.11.2011 г. «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- оказывать услуги собственными силами, в т.ч. осуществлять за счет собственных средств доставку продуктов и прочих товаров, необходимых для осуществления питания обучающихся на пищеблоки Заказчика;

- организует автоматизированную систему учета оказанных услуг питания и оплаты с использованием платежных терминалов и предоставлением Заказчику доступа к полученной информации для подготовки заявок;

- обеспечить объем предоставляемых услуг согласно поданной заявке Заказчика, двухнедельному цикличному меню, дифференцированному по возрастным группам, а также графику оказания услуг;

- согласовывать с Заказчиком режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы муниципального образовательного учреждения;

- обеспечить у себя надлежащий бухгалтерский учет и анализ фактической стоимости оказываемых услуг по этапам;

- своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения Контракта;

- по запросу Заказчика предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Контракту;

- не использовать в питании детей ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением разрешенных для детского питания;

- с учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать:

химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), 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 каротиноиды (Е160а), рибофлавин (Е101), 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 Е-140, Е-160-163;

- для приготовления блюд использовать только пищевые продукты и продовольственное сырье, имеющие 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, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции;

- производство готовых блюд осуществлять на основе принципов «щадящего питания», использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате, в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты разрабатываются в соответствии с утверждёнными сборниками рецептур для детского питания, требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и утверждаются исполнителем;

- готовые блюда должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативным документам;

- соблюдать сроки хранения готовых блюд регламентируемых СанПиН 2.4.5.2409-08 (срок хранения готовой пищи с момента ее приготовления, с учетом продолжительности раздачи пищи обучающимся, должен составлять не более 2 часов);

- соблюдать температуру готовой пищи при раздаче: температура первых блюд должна быть не ниже 75°С, для вторых блюд не ниже 65°С, для холодных блюд и напитков от 7 °С до 14°С;

- обеспечить соблюдение условий хранения готовых блюд в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в т.ч. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,  [СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья](http://base.garant.ru/12153976/#1000)»;

- в случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в течение 1-го часа;

- для приготовления и хранения готовой пищи использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы;

- для обработки посуды использовать моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в детских учреждениях в установленном порядке;

- в моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать;

- обеспечить оказание услуг с использованием кухонной посуды и инвентаря, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с действующими нормами оснащения;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (производственные цеха, кладовые и т.д.) текущие и генеральные уборки, обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока;

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании;

- осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями: специальным, чистым автотранспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Не допускать транспортирование пищевых продуктов и продовольственного сырья с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами, а так же использовать специализированный транспорт, предназначенный для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки) для других целей;

- осуществлять сбор, хранение отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

- осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе: за качеством и безопасностью услуг (при необходимости проводить идентификацию состава продукта); за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг; за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания. По запросу Заказчика предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- осуществлять контроль поступающих пищевых продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;

- принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд;

- производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет;

- обеспечить оказание услуг с использованием мебели, оборудования и других ценностей, предоставленных общеобразовательным учреждением по назначению и с максимальной бережливостью;

- привлекать к оказанию услуги работников имеющих необходимую квалификацию, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников. Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации;

**-** обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя, наделённого правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов;

- иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения потребителей услуг рационами питания в течение дня в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти;

- при возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения рационами питания Заказчику в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса;

- обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора;

- осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

- соблюдать требования противопожарной безопасности, обеспечить соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика;

- после завершения срока оказания услуг Исполнитель обязан привести место оказания услуги (помещения пищеблока, кладовых и т.д.) в надлежащий вид (произвести генеральную уборку);

- безвозмездно удовлетворять требования Заказчика, связанные с несоответствием оказываемых услуг условиям настоящего договора, а также устранением недостатков, в течение 1 (одного) часа.

**Для образовательных учреждений,**

**имеющих буфеты-раздаточные**

Исполнитель обязан:

- оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области обеспечения [санитарно-эпидемиологического благополучия населения](file:///D%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5Cuser%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%5C%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20-%204%20%D0%B3%D0%B8%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D1%8F.doc#sub_101), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также условиями Контракта;

- предоставить учащимся полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации, в том числе федеральных законов № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», [СанПиН 2.3.2.1078-01](http://detnadzor.ru/docs/sanpin_copy/sanpin_2.3.2.1078-01_pishchevye_producty.pdf) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» \*с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), [СанПиН 2.3.2.2804-10 ( № 22)](http://detnadzor.ru/docs/izm22_sanpin_1078.pdf), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23), СанПиН 2.3.2.2871-11 (№ 24), СанПиН 2.3.2.2888-11 (№ 25), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» , ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

- соблюдать требования Федерального закона № 323-ФЗ от 21.11.2011 г. «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- оказывать услуги собственными силами, в т.ч. осуществлять за счет собственных средств доставку готовых блюд, необходимых для осуществления питания обучающихся в буфет Заказчика;

- обеспечить объем предоставляемых услуг согласно поданной заявке Заказчика, двух недельному цикличному меню, дифференцированному по возрастным группам, а также графику оказания услуг;

- согласовывать с Заказчиком режим работы буфета в соответствии с режимом работы муниципального образовательного учреждения;

- обеспечить у себя надлежащий бухгалтерский учет и анализ фактической стоимости оказываемых услуг по этапам;

- своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения Контракта;

- по запросу Заказчика, предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Контракту;

- не использовать в питании детей: ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением разрешенных для детского питания;

- производство готовых блюд осуществлять на пищеблоке отвечающем требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01 , в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты разрабатываются в соответствии с утверждёнными сборниками рецептур для детского питания, требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и утверждаются исполнителем;

- с учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать:

химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), 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 каротиноиды (Е160а), рибофлавин (Е101), 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 Е-140, Е-160-163;

- для приготовления блюд использовать только пищевые продукты и продовольственное сырье, имеющие 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, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции;

- приготовление блюд осуществлять на основе принципов «щадящего питания», использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате;

- готовые блюда должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами;

- доставку горячего питания осуществлять в буфет заказчика: горячих блюд строго в термосах в количестве и объемах, согласованных с заказчиком (по предварительно поданной заявке), холодных и сухих блюд в плотно закрытой таре, жидких кисло - молочных продуктов в фасовке облегчающей доставку необходимого объема индивидуально для каждого обучающегося;

- не допускать транспортирование Исполнителем готовой пищи с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами, а так же использовать специализированный транспорт, предназначенный для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей;

- срок хранения готовой пищи с момента ее приготовления, с учетом продолжительности доставки и раздачи пищи обучающимся, должен составлять не более 2 часов, регламентируемых СанПиН 2.4.5.2409-08;

- температура готовой пищи при доставке ее в буфет должна быть не ниже 75°С для первых блюд, не ниже 65°С для вторых блюд, от 7 °С до 14°С для холодных блюд и напитков;

- обеспечить соблюдение условий хранения готовых блюд в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в т.ч. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,  [СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья](http://base.garant.ru/12153976/#1000)»;

- в случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в течение 1-го часа;

- для приготовления и хранения готовой пищи использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы;

- для обработки посуды использовать моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в детских учреждениях в установленном порядке;

- в моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать;

- обеспечить оказание услуг с использованием кухонной посуды и инвентаря, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с действующими нормами оснащения;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (буфеты - раздаточные) текущие и генеральные уборки, обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока;

- осуществлять сбор, хранение отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

- осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01,в том числе входной контроль, поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;

- принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд;

- производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет;

- обеспечить оказание услуг с использованием мебели, оборудования и других ценностей, предоставленных общеобразовательным учреждением по назначению и с максимальной бережливостью;

- привлекать к оказанию услуг работников имеющих необходимую квалификацию, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников. Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации;

**-** обеспечить постоянное присутствие в буфете Заказчика своего уполномоченного представителя, наделённого правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов;

- иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения потребителей услуг рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти;

- при возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения рационами питания Заказчику в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса;

- обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на предприятие Исполнителя, а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора;

- осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий;

- соблюдать требования противопожарной безопасности, обеспечить соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика;

- после завершения срока оказания услуг Исполнитель обязан привести место оказания услуги (помещения буфета и т.д.) в надлежащий вид (произвести генеральную уборку);

- безвозмездно удовлетворять требования Заказчика, связанные с несоответствием оказываемых услуг условиям настоящего договора, а также устранением недостатков, в течение 1 (одного) часа.

Приложение №7

к Контракту

№ Ф.2018.674603 от «28» декабря 2018 г.

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Заявка**

на оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации за счет средств бюджета Городского округа Подольск Московской области,

обучающихся в МОУ СОШ №33

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Возрастные группы | Цена (руб.) | Кол-во (чел.) |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 2-х разовое питание (1-4 классы) | 147 | 72 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 2-х разовое питание (5-11 классы) | 153,50 | 63 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 1-разовое питание (1-4 классы) | 107 | 28 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 1- разовое питание (5-11 классы) | 112,5 | 56 |

**Представитель Заказчика:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О. подпись, М.П.

Приложение № 8

к Контракту

№ Ф.2018.674603 от «28» декабря 2018 г.

**АКТ на** «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

сдачи-приема на оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации за счет средств бюджета Городского округа Подольск Московской области,

обучающихся в МОУ СОШ №33

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Возрастные группы | Цена (руб.) | Кол-во (чел.) |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 2-х разовое питание (1-4 классы) | 147 | 72 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 2-х разовое питание (5-11 классы) | 153,50 | 63 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 1-разовое питание (1-4 классы) | 107 | 28 |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 1- разовое питание (5-11 классы) | 112,5 | 56 |

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК: | ИСПОЛНИТЕЛЬ: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Лёвина О.В./«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Винокуров И.В./«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. |

Приложение № 9

к Контракту

№ Ф.2018.674603 от «28» декабря 2018 г.

**Форма**

АКТ

ПРИЕМКИ-ПЕРЕДАЧИ УСЛУГ

г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Заказчик»,

 *(наименование организации)*

в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 *(должность, Ф.И.О.)*

действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 *(Устава, Положения, Доверенности)*

с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 *(наименование организации)*

именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 *(должность, Ф.И.О.)*

действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 *(Устава, Положения, Доверенности)*

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

1. В соответствии с контрактом № \_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. (далее – Контракт) Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Фактическое качество оказываемых услуг соответствует (не соответствует) требованиям Контракта:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Вышеуказанные услуги согласно Контракту должны быть выполнены «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г., фактически выполнена «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

4. Недостатки оказания услуг выявлены/не выявлены

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Контракта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Возрастные группы | Цена (руб.) | Кол-во (чел.) | Сумма (руб.) |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 2-х разовое питание (1-4 классы) |  |  |  |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 2-х разовое питание (5-11 классы) |  |  |  |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 1-разовое питание (1-4 классы) |  |  |  |
| оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | 1- разовое питание (5-11 классы) |  |  |  |
|  **ИТОГО:** |  |

6. В соответствии с пунктом \_\_\_\_ Контракта сумма штрафных санкций составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указывается порядок расчета штрафных санкций*).

Общая стоимость штрафных санкций составит: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8. Результаты оказания услуг по Контракту:

|  |  |
| --- | --- |
| Принял:ЗАКАЗЧИК: | Сдал:ИСПОЛНИТЕЛЬ: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Лёвина О.В.)М.П. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Винокуров И.В.)М.П. |

1. Пункт включается, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком. [↑](#footnote-ref-1)
2. В случае, если участником, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в Извещении, или информации, подтверждающей добросовестность такого участника на дату подачи заявки. [↑](#footnote-ref-2)