

Информация о заключенном контракте (его изменении)

от " 30 " Января 20 25 г.
 Наименование заказчика МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11 (МОУ СОШ № 11)
 Тип информации измененная (первичная, измененная)

	Коды
Форма по ОКУД	
Дата	30.01.2025
ИНН	6903031949
КПП	695001001
Код ОПФ	75403
Код ОКПО	50344650
ИКУ	36903031949695001001

Источник финансирования контракта:

наименование бюджета

наименование внебюджетных средств Средства бюджетных учреждений

Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя) Открытый конкурс в электронной форме. Пункт 25 части 1 статьи 93. Закупка вследствие признания несостоявшимся открытого конкурса в электронной форме по основаниям, представленным в пункте 6 части 2, пункте 6 части 3, пункте 2 части 4, части 7 статьи 52 Федерального закона

Тип изменения изменение контракта

Причина изменения условий контракта Изменение условий контракта, не относящихся в соответствии с частью 1 статьи 95 Федерального закона к существенным условиям контракта

Реквизиты документа, подтверждающего основание изменения условий контракта «Дополнительное соглашение к контракту» от 06.11.2024

Дата подведения результатов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) 02.05.2024

Реквизиты документа, подтверждающего основание заключения контракта План-график от 14.03.2024 (размещен в ЕИС от 14.03.2024), протокол № 0836600003324000229 от «02» мая 2024 г. Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № ИЗОК1 от 02.05.2024

Предмет контракта Оказание услуг по организации горячего питания

Предмет контракта относится к работам по строительству Нет

Контракт заключен в соответствии с частью 16 статьи 34 Федерального закона 44-ФЗ (контракт жизненного цикла) Нет

Способ указания цены контракта максимальное значение цены контракта

Формула цены контракта

В условиях контракта указана максимальная цена контракта и формула цены контракта Нет

Информация о банковском и (или) казначейском сопровождении контракта Банковское или казначейское сопровождение контракта не требуется

Код территории
муниципального
образования

60
20550
1
900
9001
110131

Контрактом предусмотрена возможность одностороннего отказа от исполнения контракта в соответствии со ст. 95 Закона 44-ФЗ Да

Контрактом предусмотрено удержание суммы неисполненных требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) из суммы, подлежащей оплате поставщику (подрядчику, исполнителю) Нет

Дата заключения контракта	13.05.2024	Номер контракта	229
Цена контракта в иностранной валюте		Код валюты по ОКВ	RUB
Цена контракта в рублях	6 017 347.35	Курс иностранной валюты по отношению к рублю	
Цена за право заключения контракта в иностранной валюте		Цена за право заключения контракта в рублях	
НДС в иностранной валюте		НДС в рублях	0.00
Размер аванса в иностранной валюте		Размер аванса в процентах от цены контракта	
Размер аванса в рублях		Суммы, уплачиваемые заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю), будут уменьшены на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей	Нет
Дата начала исполнения контракта	13.05.2024	Дата окончания исполнения контракта	15.04.2026
Объем привлечения к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО в %		Объем привлечения к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО в рублях	

Информация об этапах контракта

Дата начала исполнения этапа	Дата окончания исполнения этапа	Максимальная цена этапа	Процент и размер аванса для этапа	Идентификатор этапа
1	2	3	4	5
13.05.2024	17.07.2024	153 979.34 руб.	% (руб.)	105379398
01.09.2024	14.11.2024	371 439.12 руб.	% (руб.)	105379399
01.10.2024	16.12.2024	428 845.04 руб.	% (руб.)	105379400
01.11.2024	23.01.2025	397 221.60 руб.	% (руб.)	105379401
01.12.2024	21.02.2025	353 404.28 руб.	% (руб.)	105379402
09.01.2025	21.03.2025	397 463.97 руб.	% (руб.)	105379403
01.02.2025	16.04.2025	317 463.97 руб.	% (руб.)	105379404
01.03.2025	16.05.2025	317 463.97 руб.	% (руб.)	105379405
01.04.2025	18.06.2025	317 463.97 руб.	% (руб.)	105379406
01.05.2025	16.07.2025	237 463.97 руб.	% (руб.)	105379407

01.09.2025	14.11.2025	317 463.97 руб.	% (руб.)	105379408
01.10.2025	17.12.2025	317 463.97 руб.	% (руб.)	105379409
01.11.2025	21.01.2026	317 463.98 руб.	% (руб.)	105379410
01.12.2025	24.02.2026	317 463.98 руб.	% (руб.)	105379411
09.01.2026	19.03.2026	727 641.11 руб.	% (руб.)	105379412
01.02.2026	15.04.2026	727 641.11 руб.	% (руб.)	108740764

Номер извещения об осуществлении закупки (приглашения принять участие в закупке)	0836600003324000229
Уникальный номер позиции плана-графика закупок	202403363000212001000015
Идентификационный код закупки	243690303194969500100100060015629244
Идентификатор контракта, заключенного в электронной форме	08366000033240002290001
Номер реестровой записи	3690303194924000002

Информация об обеспечении исполнения контракта

	Реестровый номер независимой гарантии (исполнение контракта)	Размер обеспечения исполнения контракта
1	2	3
Обеспечение исполнения контракта	05Т36903031949240001	1 805 204.21 руб.
Обеспечение исполнения контракта по поставке товара или выполнению работы		
Обеспечение исполнения контракта по последующему обслуживанию, эксплуатации (при наличии) в течение срока службы, ремонту и (или) утилизации поставленного товара или созданного в результате выполнения работы объекта капитального строительства или товара		

Срок, на который предоставляется гарантия	
Информация о требованиях к гарантийному обслуживанию товара	
Требования к гарантии производителя товара	
Требуется обеспечение исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг	
Реестровый номер независимой гарантии (исполнение обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг)	
Размер обеспечения исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг в рублях	
Код валюты обеспечения исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг по ОКВ	
Размер обеспечения исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг в иностранной валюте	

Информация о возвращении заказчиком независимой гарантии гаранту или об уведомлении, направляемом заказчиком гаранту, об отказе от прав по гарантии

Реестровый номер независимой гарантии	Тип информации	Номер уведомления, направленного заказчиком гаранту, об отказе от прав по независимой гарантии	Дата возвращения заказчиком независимой гарантии гаранту или дата уведомления, направленного заказчиком гаранту, об отказе от прав по независимой гарантии	Причина возвращения независимой гарантии гаранту или направления заказчиком уведомления гаранту об отказе от прав по независимой гарантии
1	2	3	4	5

Информация об экономии в натуральном выражении соответствующих расходов заказчика на поставки энергетических ресурсов при заключении энергосервисного контракта _____

Место поставки товара, выполнения работы или оказания услуги

, город, Тверь, г. Тверь, ул. Московская, д. 61

Раздел I. График финансирования

Код вида расходов	Сумма контракта (в валюте контракта)									
	на 2024 год	на 2025 год	на 2026 год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год	на 20__ год
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
244	1 704 889.38	2 857 175.75	1 455 282.22							
Итого	1 704 889.38	2 857 175.75	1 455 282.22							

Раздел II. Объект закупки

№ п/п	Наименование объекта закупки	Тип объекта закупки	Позиции по КТРУ, ОКПД2, информация о ТРУ	Количество (объем) и единица измерения по ОКЕИ	Характеристики объекта закупки	Цена за единицу (в валюте контракта)	Ставка НДС	Страна происхождения товара	Сумма (в валюте контракта)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Оказание услуг по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		50.00	Без НДС		
2	Оказание услуг по организации завтрака для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
3	Оказание услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
4	Оказание услуг по организации обеда для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
5	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (1 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
6	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
7	Оказание услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (2 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		79.00	Без НДС		

8	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (2 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		79.00	Без НДС		
9	Оказание услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (3 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		110.00	Без НДС		
10	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (3 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		110.00	Без НДС		
Итого									6 017 347.35

Сведения об изменении информации об объекте закупки _____

Реквизиты документов, подтверждающих согласование поставщиком и заказчиком изменения объекта закупки

Дата	Номер документа
1	2

Раздел III. Информация о поставщиках (подрядчиках, исполнителях) по контракту

№ п/п	Наименование юридического лица (Ф.И.О. физического лица)	Наименование страны, код по ОКСМ	Адрес места нахождения (места жительства)	Почтовый адрес	ИНН	КПП	Статус	Телефон (электронная почта)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ТВЕРСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ". ООО "ТВЕРСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ"	Российская Федерация 643	170026, ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ, г.о. ГОРОД ТВЕРЬ, Г ТВЕРЬ, УЛ МУСОРГСКОГО, Д. 12, ПОМЕЩ. XXXVIБ	Российская Федерация, 170026, ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД ТВЕРЬ, УЛ МУСОРГСКОГО, ПОМЕЩ. XXXVIБ; -, -	6952032871	695201001		8-9040-162761 aut_69@mail.ru

Раздел IV. Информация об оплате суммы фактически понесенного ущерба, обусловленного изменением условий контракта

Дата	Номер документа	Сумма возмещения ущерба (в валюте контракта)
1	2	3

Раздел V. Информация о субподрядчиках, соисполнителях из числа СМП, СОНО

№ п/п	Наименование юридического лица (ф.и.о. индивидуального предпринимателя)	Адрес места нахождения	Адрес почтовый	ИНН	КПП	ОКОПФ	Статус	Реквизиты договора	Предмет договора	Способ указания цены договора	Цена договора
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Раздел VI. Платежные реквизиты

Наименование организации, ИНН, КПП / ФИО	Тип счета	Номер лицевого счета/ Код поступления	Номер банковского (казначейского) счета	Реквизиты банка, ТОФК	Наименование контрагента для п/п, ОКТМО, КБК
1	2	3	4	5	6

Руководитель или иное
уполномоченное лицо

ЕЛЕНА ПАВЛОВНА СОВЕТКИНА

от " 30 " Января 20 25 г.



(подпись)

(расшифровка подписи)

Дополнительное соглашение № 4
к контракту от 13.05.2024 г. № 229
организация горячего питания на базе буфета-раздаточного)
для МОУ СОШ № 11

г. Тверь

29 января 2025 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 (МОУ СОШ № 11), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Советкиной Елены Павловны, действующей на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «ТВЕРСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ» (ООО «ТВЕРСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лавреновой Светланы Евгеньевны, действующей на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и в соответствии с положениями Федерального закона от 5 апреля 2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», составили и заключили настоящее дополнительное соглашение о нижеследующем:

1. Изложить пункт 4.2. «Этапы исполнения контракта» электронного контракта, сформированного с использованием БИС, в следующей редакции:

Дата начала исполнения этапа	Дата окончания исполнения этапа	Срок исполнения этапа с даты начала исполнения контракта	Цена этапа	Размер аванса по этапу
с даты заключения контракта	17.07.2024		153 979,34	0,00
01.09.2024	14.11.2024			
01.10.2024	16.12.2024		371 439,12	0,00
01.11.2024	23.01.2025		428 845,04	0,00
01/12.2024	21.02.2025		397 221,60	0,00
09.01.2025	21.03.2025		353 404,28	0,00
01.02.2025	16.04.2025		397 463,97	0,00
01.03.2025	16.05.2025		317 463,97	0,00
01.04.2025	18.06.2025		317 463,97	0,00
01.05.2025	16.07.2025		317 463,97	0,00
01.09.2025	14.11.2025		237 463,97	0,00
01.10.2025	17.12.2025		317 463,97	0,00
01.11.2025	21.01.2026		317 463,97	0,00
01.12.2025	24.02.2026		317 463,98	0,00
09.01.2026	19.03.2026		317 463,98	0,00
01.02.2026	15.04.2026		727 641,11	0,00
			727 641,11	0,00

, далее по тексту.

2. Изложить пункт 5.4. «График платежей» электронного контракта, сформированного с использованием БИС, в следующей редакции:

Код видов расходов	Сумма контракта (в валюте контракта)			Аванс
	на 2024 год	на 2025 год	на 2026 год	
1	2	3	4	5
244	1 704 889,38	2 857 175,75	1 455 282,22	нет
	1 704 889,38	2 857 175,75	1 455 282,22	

3. Настоящее Соглашение вступает в силу с момента подписания и распространяет свое действие на отношения Сторон.

4. Настоящее Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон и являются неотъемлемой частью Контракта.

5. Остальные условия Контракта, не затронутые настоящим Соглашением, остаются неизменными, и Стороны подтверждают по ним свои обязательства.

Заказчик
МОУ СОШ № 11
Директор
М.П. Е.И. Советкина

Подписи Сторон:
Исполнитель:
ООО «ТВЕРСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»
Директор
Лавренова С.Е. Лавренова

КОНТРАКТ № 229
(организация горячего питания на базе буфета-раздаточного)
Для МОУ СОШ №11

г. Тверь

«13» мая 2024 год

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 (МОУ СОШ №11), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Советкиной Елены Павловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Аутсорсинг»** (ООО «Аутсорсинг»), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лавреновой Светланы Евгеньевны, действующего на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, на основании результатов проведения совместного конкурса в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания (протокол № 0836600003324000229 от 02.05.2024 г., в ЕИС ИЗОК1 от 02.05.2024 г., ИКЗ - 243690303194969500100100060015629244), заключили настоящий контракт (далее по тексту - контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта по 28.02.2026 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

Этапы оказания услуг:

Этапы оказания услуг	Дата начала и окончания оказания услуг по этапу
1 этап	с даты заключения контракта по 31.05.2024
2 этап	с 01.09.2024 по 30.09.2024
3 этап	с 01.10.2023 по 31.10.2024
4 этап	с 01.11.2024 по 30.11.2024
5 этап	с 01.12.2024 по 31.12.2024
6 этап	с 09.01.2025 по 31.01.2025
7 этап	с 01.02.2025 по 28.02.2025
8 этап	с 01.03.2025 по 31.03.2025
9 этап	с 01.04.2025 по 30.04.2025
10 этап	с 01.05.2025 по 31.05.2025
11 этап	с 01.09.2025 по 30.09.2025
12 этап	с 01.10.2025 по 31.10.2025
13 этап	с 01.11.2025 по 30.11.2025
14 этап	с 01.12.2025 по 31.12.2025
15 этап	с 09.01.2025 по 31.01.2026
16 этап	с 01.02.2025 по 28.02.2026

1.3. Оказание услуг для МОУ СОШ №11 осуществляется по адресу: г Тверь, ул Московская, дом 61, приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой полного цикла МБОУ ЦО №56, расположенной по адресу: г Тверь, бульвар Гусева, д 63А

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет **6 017 347, 35 руб.** (шесть миллионов семнадцать тысяч триста сорок семь руб. 35 коп.) (НДС не облагается).

2.2. Цена единицы услуги (представлена в приложении № 1 к настоящему контракту) включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, а также иные издержки и расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены контракта.

2.4. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком за каждый этап, указанный в п. 1.2. настоящего контракта, в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежным поручением в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком усиленной электронной подписью документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок. С документом о приемке Исполнитель одновременно размещает счет на оплату оказанных услуг, счет-фактуру (для плательщиков НДС). Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. В случае если настоящий контракт заключен с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате такому юридическому лицу или физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, 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.

2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных

Заказчиком в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

При этом оплата по контракту осуществляется на основании документа о приемке, подписанного усиленной электронной подписью Заказчика в единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС), в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий изысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата осуществляется на основании документа о приемке.

2.7. Исполнитель, обособленное подразделение которого осуществляет исполнение обязательств по контракту, должен встать на учет в налоговом органе по месту нахождения такого обособленного подразделения (после заключения контракта), в соответствии с требованиями статьи 83 Налогового кодекса Российской Федерации. По факту исполнения настоящего пункта Исполнитель направляет Заказчику соответствующее уведомление.

2.8. Источник финансирования: Муниципальная программа города Твери «Развитие образования города Твери» на 2021 – 2026 годы, доходы от иной приносящей доход деятельности.

3.Права и обязанности сторон.

3.1 Заказчик обязан:

3.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий и график выдачи готовой пищи.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту помещения и оборудование, указанные в задании на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту), на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Подавать заявки Исполнителю по количеству питающихся, а также варианты Меню, в соответствии с которым будет осуществляться питание, в срок до 10-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.5. Согласовывать до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги, ежедневное меню на сутки.

3.1.6. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.7. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.8. Осуществлять оплату коммунальных услуг за исключением оплаты за электроэнергию и вывоза отходов, образовавшихся в результате исполнения обязательств по контракту.

3.1.9. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.1.10. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.11. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.1.12. Обеспечить Исполнителю доступ к месту оказания услуг, в том числе месту, используемому для приготовления питания, указанному в задании на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту).

3.2. Исполнитель обязан:

3.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки, а также в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение 1 к настоящему контракту).

3.2.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

3.2.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.2.4. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

3.2.5. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

3.2.6. Оказывать услуги с использованием инвентаря и посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.2.7. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.8. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.9. Обеспечить условия для получения горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.10. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

При необходимости замены одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий Исполнитель информирует об этом Заказчика в письменной форме с указанием причин данной замены и согласовывает ежедневное меню на сутки в срок, установленный в п.3.2.27 настоящего контракта. Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2.11. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, за наличный расчет, безналичный расчет, а также с использованием автоматизированной системы безналичных расчетов общеобразовательной школы (при наличии), с понедельника по пятницу (включительно) в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.12. Оказывать услуги с привлечением персонала, соответствующего требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии, в количестве соответствующем требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

3.2.13. Производить производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

В рамках производственного контроля осуществлять, в том числе следующие мероприятия:

ежедневную проверку температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования;

постоянную проверку сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров;

постоянную проверку качества поступающей на реализацию продукции (документальную и органолептическую), а также проверку сроков и условий ее транспортировки, хранения, реализации;

постоянную проверку качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.

3.2.14. Не допускать в помещение буфета-раздаточной образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.15. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение буфета с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.16. В целях исполнения требований п.3.2.15. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор о передаче имущества в безвозмездное пользование.

3.2.17. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования буфета-раздаточной, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии. На время ремонта или в случае иной необходимости предоставлять на замену оборудование для оказания услуг, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.2.18. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.19. Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные специальные изотермические емкости, соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.20. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.2.21. Вести необходимую документацию на пищеблоке, в т.ч. гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.22. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях". На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.23. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.24. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.25. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.26. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря, переданного Исполнителю для оказания услуг по контракту, в течение срока оказания услуг по настоящему контракту.

3.2.27. Предоставлять Заказчику ежедневное меню на сутки для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.28. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд.

3.2.29. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.30. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.31. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.32. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных школ, в т.ч. за:

- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, на котором осуществляется приготовление горячего питания, условиями их хранения;

- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

- санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

- выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.33. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта.

3.2.34. По завершению оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

3.2.35. Оплатить неустойку (штраф, пени), начисленную Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.36. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.29. настоящего контракта.

3.2.37. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.2.38. Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.39. Компенсировать Заказчику затраты на проведение экспертизы в случае, если по результатам проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой пищевой продукции обнаружатся нарушения.

3.2.40. Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфет - раздаточный специальные изотермические емкости. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.41. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме 50 процентов от цены контракта.

3.2.42. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику:

- а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

- б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

3.2.43. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.2.42. настоящего Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

3.2.44. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

- а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

- б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты выполненных работ, предусмотренного контрактом (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

3.2.45. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

3.2.46. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

- а) за представление документов, указанных в пунктах 3.2.42-3.2.44, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;
- б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

3.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.

3.4.4. Привлекать независимую экспертную организацию (эксперта) для проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой пищевой продукции.

3.4.5. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

3.4.6. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4. Порядок сдачи-приемки услуг

4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих продуктов питания, используемых для оказания услуг, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

В состав бракеражной комиссии должны входить представители Заказчика и Исполнителя. Состав бракеражной комиссии утверждается руководителем Заказчика в течение одного календарного дня с момента заключения контракта.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями настоящего контракта. Время проведения бракеража – 15 минут до начала выдачи готовых рационов. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится у Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.

Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранил выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. В течение пяти рабочих дней по окончании этапа оказания услуг, указанного в п. 1.2. настоящего контракта, на основании Журнала бракеража готовой пищевой продукции, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе документ о приемке. К документу о приемке должны прилагаться платежные документы (счет, счет - фактуры (для плательщиков НДС)). Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.5. Заказчик в срок не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 4.4 настоящего контракта, осуществляет одно из следующих действий:

4.5.1. подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

4.5.2. формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.6. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю. Датой поступления

Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

4.7. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

4.8. Внесение исправлений в документ о приемке, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

4.9. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.10. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчиком могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке и случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе.

4.11. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.12. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

4.13. Подписанный Заказчиком в единой информационной системе документ о приемке по настоящему контракту является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер штрафа определен в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).

5.2. Исполнитель несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней):

5.2.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 5 %* от цены контракта (этапа).

* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта (этапа):

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

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 5 000,00 руб. *****

***** - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

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

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. Все неустойки (пени, штрафы), подлежащие выплате Исполнителем Заказчику, перечисляются на счет Заказчика.

5.5. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени), Заказчик вправе принять решение об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю в порядке, предусмотренном п. 2.6. контракта.

5.6. Заказчик несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. 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):

5.6.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. 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 трети действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 5 000,00 руб. *****

***** - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

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

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Исполнитель несёт полную ответственность за причинение ущерба третьим лицам, возникшего по вине Исполнителя в ходе оказания услуг.

5.9. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного пунктом 3.2.41. контракта.

5.10. Применение неустоек (штрафов, пени) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по контракту.

5.11. Все непредвиденные расходы оплачиваются за счёт Исполнителя и являются его риском при исполнении контракта.

5.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны (в том числе из-за отсутствия тепло, водо - и электроснабжения, разрыва канализации и т.п.).

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

7. Обеспечение исполнения контракта*

7.1. Обеспечение исполнения контракта установлено в размере 30% (1805204,21 руб.)** от максимального значения цены контракта.

7.2. Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику

7.3. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. В случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по контракту Заказчик оставляет за собой право применить меры ответственности, предусмотренные разделом 5 контракта, а также будет вынужден:

- обратиться к гаранту с требованием о выплате денежной суммы (в пределах размера обеспечения по контракту) (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта в форме независимой гарантии);

- удержать денежную сумму из суммы, перечисленной Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет);

- обратиться в суд с иском о взыскании суммы неустойки (штрафа, пени), начисленных в соответствии с разделом 5 контракта, а также судебных расходов.

7.5. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный настоящим контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

7.6. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

7.7. В случае отзыва у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

7.8. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств, возврат таких денежных средств Исполнителю производится в течение 15 календарных дней после подписания документа о приемке в единой информационной системе в следующем порядке:

- в случае надлежащего исполнения Исполнителем взятых на себя обязательств по контракту возврат денежных средств осуществляется в полном объеме на расчетный счет, указанный в контракте.

- в случае неисполнения принятых на себя обязательств по контракту (за исключением основного обязательства) или ненадлежащего исполнения обязательств возврат денежных средств осуществляется на расчетный счет, указанный в контракте, в размере, пропорционально уменьшенному на сумму денежных средств, удержанных Заказчиком в счет возмещения неустоек (штрафов, пеней), отнесения расходов на Исполнителя при оказании услуг третьими лицами (в случаях предусмотренных контрактом) и иных убытков, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту.

В случае неисполнения основного обязательства по контракту, денежные средства Исполнителю не возвращаются.

7.9. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта.

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

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём внесения денежных средств на счёт, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются заказчиком денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов. Срок возврата части денежных средств определяется в соответствии с п. 7.8. настоящего контракта.

7.11. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта, предусмотренное п. 7.10 настоящего контракта, осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком. Такое уменьшение не допускается в случаях, определённых Правительством Российской Федерации.

8. Расторжение контракта

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения договора возмездного оказания услуг, договора подряда.

8.3. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.4. стороны контракта устанавливают, что нарушение условий, указанных в пунктах 3.2.2. - 3.2.4., 3.2.12, 3.2.13 контракта является нарушением существенных условий контракта.

8.5. Стороны в ходе исполнения контракта предусматривают следующие случаи расторжения контракта:

8.5.1. основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.5.1.1. Если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 статьи 31 Закона № 44-ФЗ);

б) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

8.5.1.2. В случае, если по результатам экспертизы результата оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта.

8.5.1.3. в случае нарушения существенных условий контракта.

9. Изменение условий контракта

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ о контрактной системе.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

Сроки начала и окончания исполнения контракта по этапам:

Этапы оказания услуг	Дата начала исполнения контракта по этапу	Дата окончания исполнения контракта по этапу
1 этап	с даты заключения контракта	17.07.2024
2 этап	01.09.2024	14.11.2024
3 этап	01.10.2024	16.12.2024

4 этап	01.11.2024	23.01.2025
5 этап	01.12.2024	21.02.2025
6 этап	09.01.2025	21.03.2025
7 этап	01.02.2025	16.04.2025
8 этап	01.03.2025	16.05.2025
9 этап	01.04.2025	18.06.2025
10 этап	01.05.2025	16.07.2025
11 этап	01.09.2025	14.11.2025
12 этап	01.10.2025	17.12.2025
13 этап	01.11.2025	21.01.2026
14 этап	01.12.2025	24.02.2026
15 этап	09.01.2026	19.03.2026
16 этап	01.02.2026	15.04.2026

10.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях города Твери).

10.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

10.4. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

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

10.6. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.7. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

10.8. Настоящий Контракт подписан электронной подписью и имеет юридическую силу.

10.9. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1- Задание на оказание услуг;

Приложение №2 – Цена единицы услуги.

11. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:

ООО «АУТСОРСИНГ»

Юр.адрес: 170026, г. Тверь, ул. Мусоргского, д.12,

помещ. XXXVIB

ИНН 6952032871

КПП 695201001

р/сч 40702810863000001099 в

Отделении № 8607 ПАО Сбербанк г. Тверь

к/с 30101810700000000679

БИК 042809679

ОГРН 1126952012483

Телефон 89040092868, 557765

E-mail: aut_69@mail.ru

Директор

С.Е. Лавренова

Заказчик:

МОУ СОШ № 11

Юр. адрес: 170100, г. Тверь, ул. Московская, 61

ИНН 6903031949, КПП 695001001

ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ/УФК по

Тверской области г Тверь

Сч. 03234643287010003600

БИК 012809106

К.сч. 40102810545370000029

л/с 004090228 в Департаменте финансов

администрации города Твери

Директор

Е.П. Советкина

подписано

С.Е. Лавренова

подписано

Е.П. Советкина

Задание на оказание услуг

1. Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 года;
 - Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020г.);
 - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ № 28 от 28.09.2020);
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
 - Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г);
 - ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
 - санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;
 - СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
 - ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
 - ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
 - ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию»;
 - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный — стандарт. Услуги общественного — питания. Предприятия — общественного питания. Классификация и общие требования»;
 - ГОСТ 31985-2013. «Межгосударственный — стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»
 - Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации — общественного — питания — населения» — (утв. — Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27 октября 2020 № 32).
 - другими действующими нормативными документами Российской Федерации.
- Объем оказываемых услуг невозможно определить (ч. 24 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 44-ФЗ).

2. Информация о наименовании и месте оказываемых услуг по организации горячего питания

МОУ СОШ №11

Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, ул. Московская, 61 по:

- организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1 вариант, 2 вариант, 3 вариант);
- организации обеда для обучающихся 1-4 классов (1 вариант, 2 вариант, 3 вариант);
- организации обеда для обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья;
- организации завтрака для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья;
- организации обеда для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья;
- организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.

Количество детей по МОУ СОШ №11:

- * максимальное количество обучающихся 1-4 классов (завтрак 1 смена) в день – 174 чел.
- * максимальное количество обучающихся 1-4 классов (обед 2 смена) в день – 53 чел.
- * максимальное количество обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья – 3 чел.
- * максимальное количество обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья – 10 чел.

Срок оказания услуг:

- по школьному питанию: с даты заключения контракта по 28.02.2026г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

Этапы оказания услуг для МОУ СОШ №11,

Этапы оказания	Дата начала и окончания оказания услуг по этапу
----------------	---

услуг	
1 этап	с даты заключения контракта по 31.05.2024
2 этап	с 01.09.2024 по 30.09.2024
3 этап	с 01.10.2023 по 31.10.2024
4 этап	с 01.11.2024 по 30.11.2024
5 этап	с 01.12.2024 по 31.12.2024
6 этап	с 09.01.2025 по 31.01.2025
7 этап	с 01.02.2025 по 28.02.2025
8 этап	с 01.03.2025 по 31.03.2025
9 этап	с 01.04.2025 по 30.04.2025
10 этап	с 01.05.2025 по 31.05.2025
11 этап	с 01.09.2025 по 30.09.2025
12 этап	с 01.10.2025 по 31.10.2025
13 этап	с 01.11.2025 по 30.11.2025
14 этап	с 01.12.2025 по 31.12.2025
15 этап	с 09.01.2026 по 31.01.2026
16 этап	с 01.02.2026 по 28.02.2026

Приготовление горячего питания для учреждений с буфетом - раздаточной МОУ СОШ №11 и МБОУ ЦО № 49 осуществляется на базе школьной столовой полного цикла МБОУ ЦО № 56 (по адресу г. Тверь, бульвар Гусева, д. 63А), оборудованной набором технологического и холодильного оборудования (приложение № 1.10. к настоящему заданию), имеющей производственные и складские помещения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доставка питания до места оказания услуг осуществляется Исполнителем. Технологическое оборудование буфетов - раздаточных представлено в приложении № 1.11. к настоящему заданию.

1. Общие требования к услуге по организации питания.

1.1. Требования к персоналу Исполнителя: К приготовлению питания допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

1.2. Требование к информационному сопровождению организации питания.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

1.3. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении:

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательном учреждении в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (Приложение №1.10. к настоящему заданию), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

1.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции:

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

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

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

1.5. Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов:

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

1.6. Требования к реализации готовой кулинарной продукции:

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-

эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299). Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

При выдаче блюд температура готовой пищи должна быть: первых – не ниже 75°С, вторых – не ниже 65°С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Выдача готового питания должна оформляться актом(накладной), меню и документами, подтверждающими качество.

При выдаче питания Исполнитель обязан передать Заказчику заверенные Исполнителем копии сертификатов качества и сертификатов соответствия требованиям нормативных документов на готовую продукцию, разрешающих использование поставляемой продукции на территории Российской Федерации. Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Российской Федерации и документам, подтверждающим качество.

Датой передачи считается дата подписания акта(накладной) представителем Заказчика в момент приема готового питания.

Приемка готового питания производится Заказчиком по количеству и качеству. О выявленных случаях предоставления некачественных блюд Заказчик незамедлительно письменно уведомляет исполнителя.

Заказчик вправе отказаться от принятия некачественных блюд до получения исполнителем уведомления. Замена некачественной продукции производится в течении 1(одного) часа.

1.7. Требования к уборке помещений.

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2. Требования к оказанию услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена)

При оказании услуги по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена) Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм)

- организовать завтрак для обучающихся 1-4 классов в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*1вариант, 2 вариант, 3 вариант*) (*Приложение 1.2 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение 1.10 к настоящему заданию*).

- обеспечить условия для получения завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование

- обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование

Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

2.1.Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.9 к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.2. к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление завтраков для обучающихся 1-4 классов (1 смена) должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*1вариант, 2 вариант, 3 вариант*)(*Приложение 1.2 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение 1.10 к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.9 к настоящему заданию*). Завтрак для

обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

2.2. Требования к отпуску завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена)

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск завтрака обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

3. Требования к оказанию услуг по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена).

При оказании услуги по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм):

- организовать обед для обучающихся 1-4 классов в соответствии с выбранным Заказчиком меню (1 вариант, 2 вариант, 3 вариант) (Приложение 1.3 к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение 1.10 к настоящему заданию). Обед для обучающихся 1-4 классов, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Обед должен быть свежеприготовленным.

3.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение 1.9 к настоящему заданию), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утвержденному меню (Приложение 1.3 к настоящему заданию).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню (1 вариант, 2 вариант, 3 вариант), (Приложение 1.3 к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение 1.10 к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение 1.9 к настоящему заданию). Обед для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

3.2. Требования к отпуску обеда 1-4 классов (2 смена)

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск обеда обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов,

контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

4. Требования к оказанию услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья

При оказании услуги по организации обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать обед обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с меню (*Приложение 1.4 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья (*Приложение 1.10 к настоящему заданию*). Обед обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Обед обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья должен быть свежеприготовленным.

4.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.9 к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утвержденному меню (*Приложение 1.4 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.4 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья (*Приложение 1.10 к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.9 к настоящему заданию*). Питание обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

4.2. Требования к отпуску обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск питания обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

5. Требования к оказанию услуг по организации завтрака обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья

При оказании услуги по организации завтрака обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать завтрак обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с меню (Приложение 1.5 к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации завтрака обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 1.10 к настоящему заданию). Завтрак обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья должен быть свежеприготовленным.

5.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение 1.9 к настоящему заданию), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утвержденному меню (Приложение 1.5 к настоящему заданию).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление завтрака обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с меню (Приложение 1.5 к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации завтрака обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 1.10 к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение 1.9 к настоящему заданию). Питание обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

5.2. Требования к отпуску завтрака обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск завтрака обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

6. Требования к оказанию услуг по организации обеда обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья

При оказании услуги по организации обеда обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать обед обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с меню (Приложение 1.6 к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации обеда обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 1.10 к настоящему заданию). Обед обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Обед обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья должен быть свежеприготовленным.

6.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение 1.9 к настоящему заданию), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические

требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.6 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление обеда обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.6 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации обеда обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья (*Приложение 1.10 к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.9 к настоящему заданию*). Питание обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

6.2. Требования к отпуску обеда обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питания путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск обеда обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

7. Требования к оказанию услуг по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья

При оказании услуги по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать полдник для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями в соответствии с меню (*Приложение 1.7 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями (*Приложение 1.10 к настоящему заданию*). Он состоит из выпечки и напитка (чай, кофейный напиток, компот, сок). Полдник обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями должен быть свежеприготовленным.

7.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.9 к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.7. к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.7 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для полдника (*Приложение 1.10 к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение 1.9 к настоящему заданию*). Полдник для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

7.2. Требования к отпуску полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья
Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

Приложения:

- 1.1 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 1 вариант, 2 вариант, 3 вариант).
- 1.2 Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 1 вариант, 2 вариант, 3 вариант).
- 1.3 Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья.
- 1.4 Меню по организации завтрака для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.
- 1.5 Меню по организации обеда для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.
- 1.6 Меню по организации полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.
- 1.7 Технологические карты, используемые при приготовлении школьного питания
- 1.8 Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.
- 1.9 Перечень технологического и холодильного оборудования.

Контрактный управляющий МОУ СОШ №11



Данилкина О.Е.

Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Молоко *	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное. Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %. Без растительных жиров и масел.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Йогурты*	Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Немолочные компоненты: без немолочных компонентов Массовая доля жира - не менее 3,2 %.	
Кефир	Классификация по ГОСТ 31454-2012– из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.	
Йогурты*	Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем.	
Биокефир*	Определение по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками. Массовая доля жира - не менее 2,5%.	
Ряженка*	Определение по ТР ТС 033/2013 – ряженка. Изготовлена из топленого молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.	
Молоко сгущенное цельное с сахаром*	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Молочный коктейль*	Классификация по ГОСТ Р 53914-2010: ультрапастеризованный, с массовой долей жира от 0,5% до 6,0 %. Молочный напиток термически обработан, упакован в потребительскую тару, предназначенную для непосредственного употребления в пищу.	
Сметана*	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел.	
Сыр*	Тип - полутвердый. Сорт высший. Массовая доля жира - не менее 45%.	
Творог	Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира – 9%.	
Масло коровье сливочное	Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов.	
Маргарин	Классификация по ГОСТ 32188-2013: маргарин твердый. Марка по ГОСТ 32188-2013: МТ, и (или) МТС, (или) МТК	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Мясо говядина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 - А Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Мясо свинина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 – А Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно).	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Печень говяжья*	Термическое состояние: замороженная.	
Филе цыплят-бройлеров*	Термическое состояние: охлажденное.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно. Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (части тушек)*	Сорт первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.	
Изделия колбасные вареные (сосиски)*	Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 – батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Колбаса полукопченая	Внешний вид по ГОСТ 31779-2012 - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Изделия колбасные вареные (колбаса)*	Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 – батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы	
Ветчина вареная	Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Батоны с чистой, сухой поверхностью; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая	
Яйцо куриное	Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Минтай	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Горбуша	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
		ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Филе горбуши	Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая. Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный. Поверхность чистая.	продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе трески	Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески.	
Филе минтая	Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая. Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный. Поверхность чистая.	
Филе хека	Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга. Цвет: свойственный данному виду рыбы. Термическое состояние: мороженое.	
Капуста белокочанная свежая	Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги.	
Свекла столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лук репчатый свежий	Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)	
Морковь столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Картофель продовольственный	Внешний вид по ГОСТ 7176-2017: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла	
Чеснок свежий	Сорт по ГОСТ 33562-2015 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.	
Укроп свежий*	Внешний вид: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.	
Лук свежий зеленый*	Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Томаты свежие	Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	
Огурцы свежие	Сорт по ГОСТ 33932-2016 –высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса	
Перец сладкий свежий	Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Кабачки свежие	Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший. Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений	
Яблоки свежие	Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лимоны	Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Апельсины	Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Мандарины	Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Бананы свежие	Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	
Груши свежие	Сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.	
Киви	Товарный сорт по ГОСТ 31823-2012- высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски.	
Фруктовое пюре	Внешний вид по ГОСТ 32742-2014 – однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев Продукция упакована. Масса нетто - 90 г.	
Быстрозамороженные фрукты (ягоды)	Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. Без посторонних привкуса и запаха.	
Горошек зеленый	Классификация по ГОСТ Р 54683-2011 – быстрозамороженный. Зерна целые молочной стадии зрелости, не битые, без примесей оболочек, остатков створок бобов.	
Капуста квашеная	Не мороженная, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашенная, шинкованная.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Горошек зеленый	Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший. Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Фасоль консервированная	Внешний вид по ГОСТ Р 54679-2011: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Фасоль	Тип по ГОСТ 7758-2020: I, II, III. Цвет свойственный типу фасоли. Запах свойственный фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов). Фасоль должна быть одного типа, в негнущемся состоянии.	
Огурцы соленые	Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые. Внешний вид по ГОСТ 34220-2017 - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.	
Томаты консервированные*	Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты. Промышленного производства.	
Консервы рыбные (сайра) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Консервы рыбные (горбуша) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Консервы рыбные (сардина) *	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Курага	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.
Чернослив	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	
Изюм	Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый. Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.	
Шиповник	Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая.	
		ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Компотная смесь	Сорт по ГОСТ 32896-2014 — не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Томатная паста	Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра».	
Икра овощная	Сорт по ГОСТ 2654-2017 - высший, икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян переспелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.	
Чай черный	Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовый, крупный.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	
Какао — порошок	Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок.	
Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного)	Вид по ГОСТ 32920-2022, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлеб пшеничный (батон нарезной)	Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта. Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами. Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	Классификация по ГОСТ 31807-2018 – смесь ржаной и пшеничной муки. Форма: формовой.	
Хлеб недлительного хранения	Вид хлеба - ржано-пшеничный. Хлеб обогащенный микронутриентами.	
Батон отрубной*	Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями	
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ 26574-2017– не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	
Кисель плодово-ягодный	Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков.	
Макаронные изделия	Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - высший.	
Крупа манная	Марка по ГОСТ 7022-2019 - МТ. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлопья овсяные	Вид по ГОСТ 21149-2022 - Геркулес.	
Крупа гречневая	Вид крупы по ГОСТ 5550-2021 - ядрица Сорт по ГОСТ 5550-2021 - высший	
Крупа пшено	Вид - шлифованное Сорт по ГОСТ 572-2016 - высший.	
Крупа пшеничная	Вид по ГОСТ 276-2021 – Полтавская Номер по ГОСТ 276-2021 - №2 и(или) №3 и(или) №4.	
Крупа рисовая	Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого. Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Крупа ячменная	Вид по ГОСТ 5784-2022 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-2022 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком.	
Горох	Вид: колотый, шлифованный Сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сухари панировочные	Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей. Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Кислота лимонная	Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Пряники	Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки.	
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: со сквозными проколами на поверхности.	
Сушки	Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости. Поверхность: глянцевитая, без вздутий и загрязнений.	
Вафли	Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая или пралине или типа пралине. Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы. Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.	
Джем	Классификация по ГОСТ 31712-2012 - стерилизованный, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы).	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Повидло	Вид: фруктовое, однокомпонентное. Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого. Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы). Консистенция - не засахаренное.	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Шоколад молочный *	Вид: молочный в форме плитки. Продукция упакована. Масса нетто - 15 гр.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Сахар белый	Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический. Цвет: белый, чистый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соль поваренная пищевая, йодированная	Сорт по ГОСТ Р 51574-2018 – не ниже высшего. Без посторонних запахов.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло растительное	Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Дрожжи хлебопекарные сухие	Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Лист лавровый сухой	Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса	Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крахмал картофельный	Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями.	
Ванилин*	Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет: от белого до светло-желтого. Запах: ваниль.	

**В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта <http://www.gost.ru>. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*

**Перечень технологического и холодильного оборудования
МОУ СОШ № 11**

	Наименование	Кол-во шт.
1.	Ванна моечная 1-секционная	2
2.	Ванна моечная 2-секционная	3
3.	Мармит 1-блюдо	1
4.	Мармит 2-блюдо	1
5.	Прилавок нейтральный	1
6.	Прилавок охлаждаемый	1
7.	Стеллаж кухонный	5
8.	Стол 2-х местный	1
9.	Стол для приборов и поддонов	1
10.	Стол производственный	8
11.	Водоочистная система	1
12.	Шкаф для посуды	2
13.	Шкаф для одежды	3
14.	Шкаф холодильный Эльтон	2
15.	Электронагреватель - 80 л.	1
16.	Электрокипятильник ЭКГ-50 л.	1
17.	Посудомоечная машина	1
18.	Электроплита ПЭС-2	1

Заказчик
МОУ СОШ № 11

Исполнитель
ООО «АУТСОРСИНГ»

Директор

С.Е. Лавренова

Директор

Е.П. Советкина

подписано Э.У.И.

подписано Э.У.И.

Перечень оказываемых услуг и их стоимость

Таблица №1

№	Наименование услуги	Ед. изм	Цена за единицу, руб.*
1	2	3	4
1.	Организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1 вариант)	чел.дн	71,82
2.	Организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (2 вариант)	чел.дн	79,00
3.	Организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (3 вариант)	чел.дн	110,00
4.	Организация обеда для обучающихся 1-4 классов (1 вариант)	чел.дн	71,82
5.	Организация обеда для обучающихся 1-4 классов (2 вариант)	чел.дн	79,00
6.	Организация обеда для обучающихся 1-4 классов (3 вариант)	чел.дн	110,00
7.	Организация обеда для обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья	чел.дн	71,82
8.	Организация завтрака для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	чел.дн	71,82
9.	Организация обеда для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	чел.дн	71,82
10.	Организация полдника для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	чел.дн	50,00

*При заключении контракта в Таблице №1 Приложения №2 указывается цена единицы услуги, предложенная участником закупки, с которым заключается контракт. При этом для установления цены единицы услуги рассчитывается коэффициент снижения суммы цен единиц услуг по результатам электронного конкурса от начальной суммы цен единиц услуг. Цена за единицу услуг снижается на рассчитанный коэффициент прямо пропорционально по каждой позиции. Цена за единицу услуги, принятая Заказчиком, представлена в приложении №2 к извещению об осуществлении электронного конкурса.

Заказчик
МОУ СОШ № 11

Исполнитель
ООО «АУТСОРСИНГ»

Директор

С.Е. Лавренова

Директор

Е.П. Советкина

подписано 28.05

подписано 28.05

ревизия 1



Электронный контракт, сформированный с использованием I

1. Номер контракта

Номер контракта	229
Идентификатор государственного контракта по государственному оборонному заказу	

2. Стороны контракта

2.1. Информация о заказчике

Полное наименование заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11
Сокращенное наименование заказчика	МОУ СОШ № 11
ИНН	6903031949
КПП	695001001
Организационно-правовая форма	75403: Муниципальные бюджетные учреждения
Место нахождения	Российская Федерация, 170100, Тверская обл, Тверь г, УЛ МОСКОВСКАЯ, Д. 61
Почтовый адрес	Российская Федерация, 170100, Тверская обл, Тверь г, Московская ул, 61,
Ответственное должностное лицо заказчика	Советкина Елена Павловна
Адрес электронной почты	school11-tver@mail.ru
Номер контактного телефона	7-4822-356075

2.2. Информация о поставщике

Вид	Юридическое лицо РФ
Наименование организации (ФИО физического лица)	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АУТСОРСИНГ" (ООО "АУТСОРСИНГ")
Наименование страны, код по ОКСТ	Российская Федерация (643)
Адрес места нахождения (адрес места жительства)	170026, Тверская область, ГОРОД ТВЕРЬ, Г ТВЕРЬ, УЛ МУСОРСКОГО, Д. 12, ПОМЕЩ. XXXVIB
Почтовый адрес	170026, Тверская область, Г.О. ГОРОД ТВЕРЬ, Г ТВЕРЬ, УЛ МУСОРСКОГО, Д. 12, ПОМЕЩ. XXXVIB
ОГРН (для юридических лиц)	1126952012483
ИНН	6952032871
КПП (для юридических лиц)	695201001
Статус	Поставщик (подрядчик, исполнитель), который в соответствии с контрактом обязан привлечь к

	исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций
Электронная почта	aut_69@mail.ru
Телефон	7 9040144253

Руководитель (лицо, имеющее право без доверенности действовать от имени юридического лица)	ЛАВРЕНОВА СВЕТЛАНА ЕВГЕНЬЕВНА	
	ИНН	690700594681
	Должность	ДИРЕКТОР

2.3. Основание заключения контракта

Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый конкурс в электронной форме
Идентификационный код закупки	243690303194969500100100060015629244
Номер извещения об осуществлении закупки (приглашения)	0836600003324000229
Реквизиты документа, подтверждающего основание заключения контракта	Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № ИЭОК1 от 02.05.2024

3. Предмет контракта

Предмет контракта	Оказание услуг по организации горячего питания
Специализация	Нет
Контракт заключен для выполнения государственного оборонного заказа	Нет
Контракт жизненного цикла (в соответствии с частью 16 статьи 34 Федерального закона 44-ФЗ)	Нет
Невозможно определить количество (объем) закупаемых товаров, работ, услуг	Да

3.1. Объект закупки

№	Наименование объекта закупки, товарный знак, знаки обслуживания, фирменные наименования, патенты, полезные модели, промышленные образцы	Тип объекта закупки	Позиции по КТРУ, ОКПД2	Количество (объем) и единица измерения товара, работы, услуги	Характеристики объекта закупки	Цена за единицу (в валюте контракта)	Ставка НДС	Страна происхождения товара	Сумма (в валюте контракта)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Оказание услуг по организации полдника для обучающихся 1-11 классов	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		50.00	Без НДС		

	ограниченными возможностями здоровья								
2	Оказание услуг по организации завтрака для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
3	Оказание услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
4	Оказание услуг по организации обеда для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
5	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (1 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
6	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		71.82	Без НДС		
7	Оказание услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (2 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		79.00	Без НДС		
8	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (2 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко-день (чел.дн)		79.00	Без НДС		
9	Оказание услуг по организации завтрака	Услуга	Услуги школьных столовых и	Человеко-день (чел.дн)		110.00	Без НДС		

	обучающихся 1-4 классов (3 вариант)		кухонь (56.29.20.120)						
10	Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (3 вариант)	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	Человеко- день (чел.дн)		110.00	Без НДС		
Итого:									6 017 347.35

3.2. Предложение по критериям, предусмотренным пунктами 2 и (или) 3 части 1 статьи 32 Закона №44-ФЗ

Наименование критерия	Наименование показателя	Наименование детализирующего показателя	Предложение участника	Информация о предложении участника
-----------------------	-------------------------	---	-----------------------	------------------------------------

4. Условия контракта

4.1. Сроки исполнения контракта

Дата начала исполнения контракта	с даты заключения контракта
Дата окончания исполнения контракта (срок исполнения контракта)	15.04.2026

4.2. Этапы исполнения контракта

Дата начала исполнения этапа	Дата окончания исполнения этапа	Срок исполнения этапа с даты начала исполнения контракта	Цена этапа	Размер аванса по этапу
с даты заключения контракта	17.07.2024		271 889.46	0.00
01.09.2024	14.11.2024		271 889.46	0.00
01.10.2024	16.12.2024		271 889.46	0.00
01.11.2024	23.01.2025		271 889.46	0.00
01.12.2024	21.02.2025		271 889.51	0.00
09.01.2025	21.03.2025		300 877.77	0.00
01.02.2025	16.04.2025		300 877.77	0.00
01.03.2025	16.05.2025		300 877.77	0.00
01.04.2025	18.06.2025		300 877.77	0.00
01.05.2025	16.07.2025		300 877.77	0.00
01.09.2025	14.11.2025		300 877.77	0.00

01.10.2025	17.12.2025		300 877.77	0.00
01.11.2025	21.01.2026		300 877.77	0.00
01.12.2025	24.02.2026		300 877.84	0.00
09.01.2026	19.03.2026		975 000.00	0.00
01.02.2026	15.04.2026		975 000.00	0.00

4.3. Место поставки товара, выполнения работы или оказания услуги

Страна	Субъект РФ	Район / Город / Населенный пункт	Код ОКТМО	Место
Российская Федерация		город Тверь,		г. Тверь, ул. Московская, 61. Приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой полного цикла МБОУ ЦО №56, расположенной по адресу: г Тверь, бульвар Гусева, д 63А

4.4. Требования к гарантии качества товара, работы, услуги

Требуется гарантия качества товара, работы, услуги	Нет
Информация о требованиях к гарантийному обслуживанию товара	
Требования к гарантии производителя товара	
Срок, на который предоставляется гарантия и (или) требования к объему предоставления гарантий качества товара, работы, услуги	
Требуется обеспечение исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг	Нет

4.5. Обеспечение исполнения контракта (гарантийных обязательств)

Вид обеспечения	Размер обеспечения исполнения контракта в %	Размер обеспечения исполнения контракта, который должен предоставить поставщик	Порядок предоставления, требования к обеспечению
1	2	3	4
Обеспечение исполнения контракта	30.00	1805204.21	Участник закупки, с которым заключается контракт, в срок, установленный для заключения контракта, одновременно с контрактом должен предоставить Заказчику, в соответствии с

			требованиями ст. 45 и ст. 96 Закона 44-ФЗ, обеспечение исполнения контракта (далее – обеспечение). Обеспечение предоставляется путем внесения денежных средств на расчетный счет заказчика или путем предоставления независимой гарантии. Способ обеспечения, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со ст. 95 Закона 44-ФЗ. В случае, если предложенная участником закупки сумма цен единиц товара, работы, услуги снижена на 25% и более по отношению к начальной сумме цен единиц товаров, работ, услуг, участник закупки, с которым заключается контракт, предоставляет обеспечение с учетом положений ст. 37 Закона 44-ФЗ. Если победителем закупки или участником закупки, с которым заключается контракт, является казенное учреждение предоставление обеспечения, включая предоставление такого обеспечения с учетом положений ст. 37 Закона 44-ФЗ, не требуется.
Обеспечение исполнения контракта по поставке товара или выполнению работы			
Обеспечение исполнения контракта по последующему обслуживанию, эксплуатации (при наличии) в течение срока службы, ремонту и (или) утилизации			

поставленного товара или созданного в результате выполнения работы объекта капитального строительства или товара			
Обеспечение исполнения обязательств по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг			

4.6. Условия привлечения субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО

Предъявляется требование о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в соответствии с ч. 5 ст. 30 Закона № 44-ФЗ Если поставщик является субъектом малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организацией, то требование о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП/СОНО к такому поставщику не предъявляется	Да
Объем привлечения к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО (%)	50.00
За неисполнение условий по привлечению к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП/СОНО предусмотрена гражданско-правовая ответственность поставщика (подрядчика, исполнителя)	В виде штрафа в размере 5% от объема привлечения субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО

4.7. Прочие условия контракта

Предусмотрена возможность одностороннего отказа от исполнения контракта в соответствии со ст. 95 Закона № 44-ФЗ	Да
---	----

5. Финансирование контракта

5.1. Источники финансирования

Наименование бюджета	
Вид бюджета	
Код территории муниципального образования	
Закупка за счет собственных средств организации	Да
Информация о банковском и (или) казначейском сопровождении контракта	Банковское или казначейское сопровождение контракта не требуется

5.2. Цена контракта

Способ указания цены контракта	Максимальное значение цены контракта
Цена контракта	6017347.35
В том числе НДС	

В том числе сумма казначейского обеспечения обязательств	
Формула цены контракта	
Валюта контракта	Российский рубль
Цена за право заключения контракта	

5.3. Порядок расчетов

Предусмотрена выплата аванса	Нет
Размер аванса (%)	
Размер аванса в валюте контракта	
Суммы, уплачиваемые заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) будут уменьшены на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей	Нет
Предусмотрено удержание суммы неисполненных требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) из суммы, подлежащей оплате поставщику (подрядчику, исполнителю)	Нет

5.4. График платежей

Код видов расходов	Сумма контракта (в валюте контракта)			Аванс
	на 2024 год	на 2025 год	на 2026 год	
1	2	3	4	5
244	1 359 447.35	2 707 900.00	1 950 000.00	Нет
Итого	1 359 447.35	2 707 900.00	1 950 000.00	

5.5. Реквизиты счета заказчика

Наименование организации, ИНН, КПП	Тип счета	Номер лицевого счета	Номер банковского (казначейского) счета	Реквизиты банка, ТОФК	Наименование контрагента для п/п
1	2	3	4	5	6
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11 ИНН: 6903031949 КПП: 695001001	Лицевой счет в ФО	004090228	03234643287010003600	ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ // УФК по Тверской области, г. Тверь БИК: 012809106, к/с: 40102810545370000029	

5.6. Реквизиты счета поставщика

Наименование организации /	Тип счета		Номер банковского	Реквизиты банка, ТОФК	Наименование контрагента для
----------------------------	-----------	--	-------------------	-----------------------	------------------------------

ФИО, ИНН, КПП		Номер лицевого счета/код поступления	(казначейского) счета		п/п, ОКТМО, КБК
1	2	3	4	5	6
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АУТСОРСИНГ" ИНН: 6952032871 КПП: 695201001	Расчетный счет в банке		40702810863000000000	ТВЕРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8607 ПАО СБЕРБАНК, г. Тверь БИК: 042809679, к/с: 30101810700000000679	ООО "АУТСОРСИНГ"

6. Документы, сформированные без использования ЕИС

Наименование файла
1 Проект контракта 229 на базе буфета-раздаточного СОШ 11 - копия
2 Приложение № 1.1-1.7 к заданию

Карточка электронного проекта контракта**Процедура заключения электронного контракта № 08366000033240002290001****Основание заключения контракта**

Номер извещения (приглашения)	0836600003324000229
Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый конкурс в электронной форме
Идентификационный код закупки	243690303194969500100100060015629244
Реквизиты итогового протокола	Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 02.05.2024 №ИЭОК1

Информация о заказчике

Наименование заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11
Адрес	Российская Федерация, 170100, Тверская обл, Тверь г, УЛ МОСКОВСКАЯ, Д. 61
ИНН	6903031949
КПП	695001001

Информация о поставщике

Вид	Юридическое лицо
Полное наименование поставщика	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АУТСОРСИНГ"
ИНН	6952032871
КПП	695201001

Информация о контракте

Предмет контракта	Оказание услуг по организации горячего питания
Максимальное значение цены контракта	6017347.35
Валюта контракта	Российский рубль
Номер контракта	229

Перечень документов электронного контракта

1 Проект контракта 229 на базе буфета-раздаточного СОШ 11 - копия (Проект контракта 229 на базе буфета-раздаточного СОШ 11 - копия.docx - 97219)

2 Приложение № 1.1-1.7 к заданию (Приложение № 1.1-1.7 к заданию.гар - 1811940)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии независимой гарантии, требованиям законодательства, условиям предусмотренным извещением об осуществлении закупки, проектом контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем) 06.05.2024.

Организационно-правовая форма, наименование Заказчика		
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11		
Организационно-правовая форма, наименование Поставщика (Подрядчика, Исполнителя)		
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АУТСОРСИНГ»		
ИКЗ 243690303194969500100100060015629244/ Извещение 0836600003324000229		
Организационно-правовая форма, наименование лица, выдавшего независимую гарантию		
КОММЕРЧЕСКИЙ БАНК «ЛОКО-БАНК» (АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО) (КБ «ЛОКО-БАНК» (АО))		
НЕЗАВИСИМАЯ ГАРАНТИЯ № LM2404244437 от б/д (ПРОЕКТ)		
Срок действия независимой гарантии		
С 25.04.2024 по 31.03.2026		
№ п/п	Установленные требования к независимой гарантии	Соответствие требованиям
Требование к лицу, предоставившему независимую гарантию		
1.	Включение информации о выданной независимой гарантии в реестре независимых гарантий, размещенный в единой информационной системе.	ПРОЕКТ
Требование к содержанию независимой гарантии		
2.	Независимая гарантия должна быть безотзывной. Независимая гарантия не может быть отозвана гарантом, если в ней не предусмотрено иное.	Соответствует
3.	Наличие идентификационного кода закупки, при осуществлении которой предоставляется независимая гарантия.	Соответствует
4.	Обязательства принципала, надлежащее исполнение которых обеспечивается независимой гарантией.	Соответствует
5.	Обязанность гаранта в случае просрочки исполнения обязательств по независимой гарантии, требование об уплате денежной суммы по которой соответствует условиям такой независимой гарантии и предъявлено заказчиком до окончания срока ее действия, за каждый день просрочки уплатить заказчику неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по такой независимой гарантии.	Соответствует
6.	Условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по независимой гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику.	Соответствует
7.	Установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии: - расчет суммы, включаемой в требование по независимой гарантии; - платежное поручение, подтверждающее перечисление бенефициаром аванса принципалу, с отметкой банка бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена контрактом, а требование по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса); - документ, подтверждающий факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями контракта (если требование по независимой гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств в период действия гарантийного срока); - документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по независимой гарантии (доверенность) (в случае, если требование по независимой гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара).	Соответствует
8.	Условие о рассмотрении требования заказчика об уплате денежной суммы по независимой гарантии не позднее 5 рабочих дней со дня, следующего за днем получения такого требования и документов, предусмотренных перечнем документов, предоставляемых заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии.	Соответствует
9.	Условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.	Соответствует
10.	Закрепление в независимой гарантии права заказчика в случае неисполнения или	Соответствует

	ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, обеспеченных независимой гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, в размере цены контракта, умноженной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных заказчиком, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта.	
11.	Закрепление в независимой гарантии права заказчика по передаче права требования по независимой гарантии при перемене заказчика в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, с предварительным извещением об этом гаранта.	Соответствует
12.	Закрепление в независимой гарантии условия о том, что расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств гарантом по независимой гарантии, несет гарант.	Соответствует
13.	Закрепление в независимой гарантии условия о рассмотрении споров, возникающих в связи с исполнением обязательств по независимой гарантии, в арбитражном суде.	Соответствует
14.	Отсутствие требования о представлении заказчиком гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение принципалом обязательств, обеспечиваемых независимой гарантией.	Соответствует
15.	Отсутствие требования положений о праве гаранта отказывать в удовлетворении требования заказчика о платеже по независимой гарантии в случае непредоставления гаранту заказчиком уведомления о нарушении поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий контракта, гарантийных обязательств или расторжении контракта (за исключением случаев, когда направление такого уведомления предусмотрено условиями контракта или законодательством Российской Федерации).	Соответствует
16.	Отсутствие требования о предоставлении заказчиком гаранту отчета об исполнении контракта, гарантийных обязательств.	Соответствует
17.	Отсутствие требований о предоставлении заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии документов, не включенных в перечень документов, представляемых заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии, утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 8 ноября 2013 г. N 1005 "О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".	Соответствует
18.	Обязательное наличие нумерации на всех листах независимой гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью гаранта, в случае ее оформления в письменной форме на бумажном носителе на нескольких листах.	Соответствует
Проект независимой гарантии СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ст. 45 Федерального закона №44-ФЗ. Необходимо включение информации о выданной независимой гарантии в реестр независимых гарантий, размещенный на Официальном сайте Единой информационной системы в сфере закупок. (решение о принятии или об отказе в принятии независимой гарантии принимается заказчиком в соответствии с ч. 7 ст. 45 Федерального закона №44-ФЗ САМОСТОЯТЕЛЬНО).		
Обращаем Ваше внимание, что перед заключением контракта необходимо проверить корректное заполнение информации о независимой гарантии в реестре независимых гарантий на Официальном сайте Единой информационной системы в сфере закупок. В графе «Наименование заказчика-бенефициара» обязательно должно быть Ваше наименование. В поле «Номер извещения об осуществлении закупки» должен быть указан номер закупки. В противном случае информация о независимой гарантии не сможет быть указана в сведениях о контракте.		

Файл школа 11.pdf в информационной системе по адресу <https://app.rts-tender.ru> подписан (удостоверен) следующей электронной подписью:

Сертификат

Дата выдачи сертификата:

13.04.2023 11:42 МСК

Срок действия сертификата:

13.07.2024 11:52 МСК

Номер сертификата:

0139589200E3AF418D4447397269566B54

Тип сертификата:

ЮЛ

Подписавший

Имя:

Светлана

Отчество:

Евгеньевна

Фамилия:

Лавренова

Организация:

ООО "АУТСОРСИНГ"

Роль:

Директор

Email:

aut_69@mail.ru

Местоположение:

Тверь

ИНН:

6952032871

ОГРН:

1126952012483

СНИЛС:

12074136112

Файл Проект контракта 229 на базе буфета-раздаточного СОШ 11 - копия.docx в информационной системе по адресу <https://app.rts-tender.ru> подписан (удостоверен) следующей электронной подписью:

Сертификат

Дата выдачи сертификата:

10.07.2023 16:20 МСК

Срок действия сертификата:

02.10.2024 16:20 МСК

Номер сертификата:

791783E60F619CA1AE147474E74EECF8

Тип сертификата:

ФЛ

Подписавший

Имя:

Елена

Отчество:

Павловна

Фамилия:

Советкина

Организация:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11

Роль:

Директор

Email:

school11-tver@mail.ru

Местоположение:

Тверь

ИНН:

690402664037

СНИЛС:

01620622197

Информация о выданной независимой гарантии

		Коды	
		Форма по ОКУД	
от «06» мая 2024 г.		Дата	
		06.05.2024	
Наименование гаранта	КОММЕРЧЕСКИЙ БАНК "ЛОКО-БАНК" (АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО) (КБ "ЛОКО-БАНК" (АО))	Код по ОКОПФ	12267
		ИНН	7750003943
		КПП	771401001
		Дата постановки на учет в налоговом органе	03.10.2017
Наименование субъекта РФ (код)	г. Москва (77)		
Наименование населенного пункта (код по ОКТМО)	муниципальный округ Лефортово (45388000)		
Место нахождения гаранта	Российская Федерация, 125167, Москва, Ленинградский пр-кт, Д. 39 СТР. 80		
Наименование страны по ОКСМ	Российская Федерация		
Код страны по ОКСМ	643		
Наименование поставщика (подрядчика, исполнителя) - принципала	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АУТСОРСИНГ" (ООО "АУТСОРСИНГ")	Код по ОКОПФ	12300
		ОГРН/ОГРНИП	1126952012483
		ИНН	6952032871
		КПП	695201001
		Дата постановки на учет в налоговом органе	04.04.2012
Наименование страны по ОКСМ	Российская федерация		
Код страны по ОКСМ	643		
Место нахождения поставщика (подрядчика, исполнителя) - принципала	170026, Российская Федерация (код по ОКСМ: 643), Тверская область (код субъекта: 69), Г ТВЕРЬ, УЛ МУСОРГСКОГО, Д. 12, ПОМЕЩ. XXXVIБ		
Наименование субъекта РФ (код)	Тверская область (69)		
Наименование населенного пункта (код по ОКТМО)	г Тверь (28701000001)		

Наименование заказчика-бенефициара

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 (МОУ СОШ № 11)

Код по ОКОПФ

75403

ИНН

6903031949

КПП

695001001

Дата постановки на учет в налоговом органе

01.02.2006

ИКУ

36903031949695001001

Наименование субъекта РФ (код)

Тверская область (69)

Наименование населенного пункта (код по ОКТМО)

г Тверь (28701000001)

Место нахождения заказчика-бенефициара

Российская Федерация, 170100, Тверская обл, Тверь г, УЛ МОСКОВСКАЯ, Д. 61

Вид обеспечения

Обеспечение исполнения контракта 44-ФЗ

Тип информации

первичная

Номер извещения (приглашения)

0836600003324000229

Идентификационный код закупки (ИКЗ)

24 36903031949695001001 0006 001 5629 244

Номер независимой гарантии, присвоенный гарантом

LM2404244437

Дата выдачи независимой гарантии

06.05.2024

Содержание независимой гарантии

Дата вступления в силу независимой гарантии	Дата окончания срока действия независимой гарантии	Денежная сумма, подлежащая уплате гарантом в случае неисполнения участником закупки требований Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	Наименование валюты	Код валюты по ОКВ
1	2	3	4	5
06.05.2024	31.03.2026	1 805 204,21	RUB - Российский рубль	643



ЛокоБанк

КБ «ЛОКО-Банк» (АО)
www.lockobank.ru

125167, г. Москва, Ленинградский пр-кт, д. 39, стр. 80
+7 (495) 739-55-55, 8 800 250-50-50
info@lockobank.ru

Независимая гарантия, предоставляемая в качестве обеспечения исполнения контракта

Дата выдачи

06.05.2024

Номер независимой гарантии

LM2404244437

Информация о гаранте, принципале, бенефициаре

Полное наименование гаранта: КОММЕРЧЕСКИЙ БАНК "ЛОКО-БАНК"
(АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО) (КБ "ЛОКО-БАНК"
(АО))

Идентификационный код гаранта: 05T10445251613

Место нахождения, телефон, адрес электронной почты гаранта: место нахождения: 125167, г. Москва, Ленинградский проспект, д. 39, стр. 80, телефон: (495) 739-55-55, факс: (495) 956-99-96, электронный адрес - info@lockobank.ru

ИНН
КПП
БИК

Коды

7750003943

771401001

044525161

по ОКТМО

45348000000

Полное наименование принципала: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АУТСОРСИНГ"

Место нахождения, телефон, адрес электронной почты принципала: 170026, обл Тверская, г Тверь, ул Мусоргского, д. 12, помещ. XXXVIБ, +7 482 232-13-90, aut_69@mail.ru

ИНН
КПП

6952032871

695201001

по ОКТМО

45381000

Полное наименование бенефициара: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11

Место нахождения, телефон, адрес электронной почты бенефициара: Тверская область, город Тверь, улица Московская, дом 61, 7-4822-321318, school11-tver@mail.ru

ИНН
КПП

6903031949

695001001

по ОКТМО

28701000001

Информация о закупке, для обеспечения контракта, заключаемого при осуществлении которой, предоставляется независимая гарантия

Идентификационный код закупки: 243690303194969500100100060015629244

Наименование объекта закупки: Открытый конкурс в электронной форме

Условия независимой гарантии

Сумма независимой гарантии, подлежащая уплате гарантом бенефициару (далее - сумма независимой гарантии): 1 805 204 (Один миллион восемьсот пять тысяч двести четыре) рубля 21 копейка

Наименование валюты: RUB - Российский рубль

по ОКВ

643

Срок вступления независимой гарантии в силу: 06.05.2024

Срок действия независимой гарантии: 31.03.2026

1. Настоящая независимая гарантия обеспечивает исполнение принципалом его обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным (заключаемым) с бенефициаром, включающих в том числе обязательства принципала по уплате неустоек (штрафов, пеней).
2. Настоящая независимая гарантия не может быть отозвана гарантом.
3. Бенефициар в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения принципалом обязательств, обеспеченных настоящей независимой гарантией, вправе до окончания ее срока действия предъявить требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии (далее - требование) в размере цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему исполненных принципалом обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных бенефициаром, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта и сумму независимой гарантии.
4. Бенефициар вправе направить гаранту требование в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
5. Требование в письменной форме на бумажном носителе должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в письменной форме на бумажном носителе) по адресу: 125167, г. Москва, Ленинградский проспект, д. 39, стр. 80.
6. Требование в форме электронного документа должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в форме электронного документа) на электронный адрес гаранта в сети Интернет - info@lockobank.ru.
7. В случае направления требования бенефициар обязан одновременно с таким требованием направить гаранту:
 - а) расчет суммы, включаемой в требование по настоящей независимой гарантии;
 - б) платежное поручение, подтверждающее перечисление бенефициаром аванса принципалу, с отметкой банка бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена контрактом, а требование по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса);
 - в) документ, подтверждающий факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями контракта (если требование по настоящей независимой гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств в период действия гарантийного срока);
 - г) документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по настоящей независимой гарантии от имени бенефициара (доверенность) (в случае если требование по настоящей независимой гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара).
8. В случае направления бенефициаром требования на бумажном носителе представляются оригиналы предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии документов или заверенные бенефициаром их копии. Если копия документа заверена лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара, также представляется документ, подтверждающий полномочия такого лица на осуществление действий от имени бенефициара. В случае направления требования в форме электронного документа предусмотренные пунктом 7 настоящей независимой гарантии документы представляются в форме электронных документов или в форме электронных образов бумажных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
9. Гарант обязан рассмотреть требование не позднее 5 рабочих дней со дня, следующего за днем получения указанного требования и документов, предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии.
10. Гарант обязан уплатить бенефициару денежную сумму по настоящей независимой гарантии в размере, указанном в требовании, не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования бенефициара, соответствующего условиям настоящей независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.
11. Обязательство гаранта перед бенефициаром считается исполненным надлежащим образом со дня поступления денежных сумм по настоящей независимой гарантии на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими бенефициару, указанный бенефициаром в требовании.
12. Гарант в случае просрочки исполнения обязательств по настоящей независимой гарантии, требование по которой соответствует условиям настоящей независимой гарантии и предъявлено бенефициаром до окончания срока ее действия, обязан за каждый день просрочки (начиная со дня, следующего за днем истечения установленного настоящей независимой гарантией срока оплаты требования, по день исполнения гарантом требования включительно) уплатить бенефициару неустойку (пени) в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по настоящей независимой гарантии.
13. Все расходы, возникающие в связи с перечислением гарантом денежных средств по настоящей независимой гарантии бенефициару, несет гарант.
14. Споры, возникающие в связи с исполнением обязательств по независимой гарантии, подлежат рассмотрению в арбитражном суде Тверской области.
15. Настоящая независимая гарантия выдана в пользу бенефициара, и права требования по ней не могут быть переданы третьему лицу без согласия гаранта, за исключением случая перемены заказчика при осуществлении закупки, при котором право требования по независимой гарантии может быть передано новому заказчику с предварительным извещением об этом гаранта.
16. Дополнительные условия:
 - 16.1. Номер извещения об осуществлении конкурентной закупки: 0836600003324000229.
 - 16.2. Настоящая независимая гарантия представлена под отлагательным условием, предусмотренным пунктом 6 части 2 статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
 - 16.3. Гарантия может быть изменена гарантом в следующем порядке:
 - а) изменения, связанные с увеличением суммы гарантии и/или увеличением срока действия гарантии, не требуют согласия бенефициара и вступают в силу с даты выпуска гарантом соответствующего изменения к гарантии;
 - б) иные изменения в гарантию могут быть внесены гарантом только с согласия бенефициара на соответствующее изменение в гарантию и вступают в силу с даты выпуска при наличии у гаранта письменного согласия бенефициара.

Руководитель Группы обработки заявок Центра развития кредитных и гарантийных продуктов малого и среднего бизнеса



Зюкина А.С.

Лист №
Всего листов

1
1

06 мая 2024 г.